

г.Северобайкальск
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»
Нургуулиин урдахи нуралсалай муниципальна бюджетэй эмхи зургаан Үхибуу
хүгжөөлгын тубхуугэдэй сэсэрлиг «Теремок»

671700 Республика Бурятия г. Северобайкальск
пр.Ленинградский 4а тел. 8(30130) 2-09-41
8(30130) 2-57-51

ИНН 0317004325
КПП 031701001
E-mail: teremok-215@mail.ru

А К Т *№2*

о результатах проверки качества питания воспитанников МБДОУ ЦРР-д/с
«Теремок» с привлечением родительской общественности

В соответствии с «Положением о комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ ЦРР-д/с «Теремок», утв. приказом № 81 от 30.08.2021г. заведующего МБДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

Илюшкина О.В.

Члены комиссии:

Сотраханцева Т.А.

Дата проверки

13.10.2021г.

Время проверки

16.30

Мы нижеподписавшиеся, по результатам проверки комиссией установили следующее:

№ п/п	Предмет проверки	Результат
1	Нормативная, распорядительная документация, регламентирующая организацию питания детей в детском саду «Теремок»: Приказы «Об организации питания детей», «О бракеражной комиссии», План-график работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников», План работы по формированию у воспитанников культуры здорового питания» «памятка для родителей», Журнал бракеражной готовой продукции, журнал учета температурного режима и пр.	<i>Имеется</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>Есть</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>Удовлетворительное</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>Имеется</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	
6	Количество воспитанников. Наполняемость групп согласно «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20».	<p>11 возрастных групп, с общим количеством – <u>193</u> воспитанников. Наполняемость групп:</p> <p>1). Первая группа раннего возраста «Белочка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>7</u> детей</p> <p>2). Первая группа раннего возраста «Сказка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>10</u> детей</p> <p>3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Солнышко» - <u>12</u> детей</p> <p>4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) - <u>11</u> детей</p> <p>5). Младшая группа «Ромашка» (от 3 до 4 лет) – <u>23</u> детей</p> <p>6). Младшая группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) – <u>18</u> детей</p> <p>7). Старшая группа «Маячок» (от 5 до 6 лет) – <u>23</u> детей</p> <p>8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) – <u>20</u> детей</p> <p>9). Подготовительная к школе группа «Забава» (от 6 до 7 лет) – <u>22</u> детей</p> <p>10). Подготовительная к школе группа «Цветок» (от 6 до 7 лет) – <u>26</u> детей</p> <p>11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) – <u>21</u> детей.</p>
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<u>Есть</u>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<u>Имеется</u>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<u>Соблюдается</u>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<u>Хорошее</u>
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	<u>Оборудование в исправном состоянии</u>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<u>Пробы хранятся в холодильнике №8</u>
	Контроль выхода готовых блюд.	<p><u>Завтрак. Обед. Полдник. Ужин.</u></p>

Технология приготовления
Формы упаковки продуктов
Организац. процесс приготовления
Состав: сахар, соль, специи
Вид: пирожки, блины
Срок годности: 30 дней

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Название блюда

*чай с лимонной
лимонной с карам.*

Внешний вид

Вес: *150 мл
430 ст.*

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус *вкусные*

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	соблюдено
Организация процесса питания в группах: сервировка столов, наличие посуды, столовых приборов, эмоциональная обстановка в группе, роль воспитателей и младших воспитателей во время принятия пищи детьми.	Сервировка столов соблюдается путем пищи происходит в хорошей обстановке, воспитатели и младшие воспитатели правильно организуют процесс
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	соответствует требованиям

Заключение комиссии:

Председатель комиссии: И.В. Мухоморова

Члены комиссии: Александр Александрович Т.А.
