

г.Северобайкальск
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»
Нургуулиин урдахи нуралсалай муниципална 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 № 3

**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:

Члены комиссии:

Шестанкина Александра Сергеевна

Дата проверки *17.11.2021*

Время проверки *11:40*

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>В наличии все имеется в соответствии с требованиями</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>В наличии</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>Соответствует требованиям</i>
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>В наличии</i>

5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>имеется медосмотр во всех санитарных книжках</i>
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».	11 возрастных групп, с общим количеством – <u>190</u> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Белочка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>11</u> детей 2). Первая группа раннего возраста «Сказка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>14</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Солнышко» - <u>8</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) - <u>14</u> детей 5). Младшая группа «Ромашка» (от 3 до 4 лет) – <u>19</u> детей 6). Младшая группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) – <u>19</u> детей 7). Старшая группа «Маячок» (от 5 до 6 лет) – <u>19</u> детей 8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) – <u>18</u> детей 9). Подготовительная к школе группа «Забава» (от 6 до 7 лет) – <u>18</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Цветок» (от 6 до 7 лет) – <u>25</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) – <u>25</u> детей.
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>Имеется меню на 10 дней, размещено во всех группах</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>В наличии договора на все виды продуктов</i> <i>соблюдено</i>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>Имеется, с маркировкой</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>Чистота, порядок</i>
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	<i>Оборудование в рабочем состоянии, все промаркировано</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>Имеется, хранится в отдельном холодильнике</i>
	Контроль выхода готовых блюд.	Завтрак. <u>Обед.</u> Полдник. Ужин.

Название блюда

Суп овощной

Внешний вид

приятной

Вес:

Консистенция

однородная

Цвет

приятной, желтой

Запах

приятной

Вкус

приятной

Название блюда

Дюб

Внешний вид

приятной

Вес:

Консистенция

однородная

Цвет

бледно-желтой

Запах

приятной

Вкус

приятной

Название блюда

Кашкот

Внешний вид

приятной

Вес:

Консистенция

однородная

Цвет

приятной

Запах

приятной

Вкус

приятной

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	Имеется
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.	В группах столов сервировано, имеются салфетки, воспитатель и м. воспитатель следят за детьми, помогают
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	У всех соответствующая форма, волосы убрана.

Заключение комиссии:

Комиссии представлена все необходимые документы по питанию, на все интересующие вопросы ответила зав. пищеблоком, в пищеблоке идеальная чистота, всё соответствует всем нормам.

Председатель комиссии: Ильшикова О.В. ИИ

Члены комиссии: Сметанина А.С. АИИ
