

г.Северобайкальск
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»
Нургуулин 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 *№ 4*

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:

Ильина А.В.

Члены комиссии:

Данилова О.С.

Дата проверки

15.12.2021

Время проверки

7.45 - 8.30

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>Соответствует</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>Соответствует</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соблюдены</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.	+				
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>147</u> воспитанников. Наполняемость групп:</p> <p>1). Первая группа раннего возраста «Белочка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>11</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>10</u> детей</p> <p>4). Вторая группа раннего возраста «Звездочка» (от 2 до 3 лет) - <u>14</u> детей</p> <p>5). Младшая группа «Ромашка» (от 3 до 4 лет) – <u>19</u> детей</p> <p>6). Младшая группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) – <u>19</u> детей</p> <p>7). Старшая группа «Маячок» (от 5 до 6 лет) – <u>0</u> детей <i>карантин ОРВИ</i></p> <p>8). Старшая группа «Радуга» (от 5 до 6 лет) – <u>16</u> детей</p> <p>9). Подготовительная к школе группа «Забава» (от 6 до 7 лет) – <u>20</u> детей</p> <p>10). Подготовительная к школе группа «Цветок» (от 6 до 7 лет) – <u>23</u> детей</p> <p>11). Подготовительная к школе группа «Дружная семейка» (от 6 до 7 лет) – <u>0</u> детей. <i>карантин ОРВИ</i></p>				
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>Соответствует</i>				
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>Все соблюдено</i>				
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>Организован и осуществляется</i>				
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>Соответствует норме</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>Соответствует</i>				
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>Имеется в наличии. Хранятся в спеухолодильнике</i>				
	Контроль выхода готовых блюд.	<table border="0"> <tr> <td><u>Завтрак.</u></td> <td>Обед.</td> <td>Полдник.</td> <td>Ужин.</td> </tr> </table>	<u>Завтрак.</u>	Обед.	Полдник.	Ужин.
<u>Завтрак.</u>	Обед.	Полдник.	Ужин.			

Название блюда Теркемсоваль каша с баканачи

Внешний вид аппетитный

Вес: соответствует

Консистенция средней густоты

Цвет соев-ст

Запах соев-ст

Вкус соев-ст

Название блюда бутерброд с маслом

Внешний вид +

Вес: +

Консистенция +

Цвет +

Запах +

Вкус +

Название блюда Кофейный напиток

Внешний вид +

Вес: +

Консистенция +

Цвет +

Запах +

Вкус +

Название блюда

Внешний вид

Вес:

Консистенция

Цвет

Запах

Вкус

Технология приготовления и нормы закладки продуктов	Соответствует
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.	Питание организовано согласно расписанию,
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	Мн. воспит в гармуках красных. В пищеблоке чисто и опрятно

Заключение комиссии:

Состояние кухни, кухни в граде продуктов и условия их хранения соответствуют нормам и санитарно-гигиеническим.

Председатель комиссии: Ширкина О.В. КД

Члены комиссии: Ванникова О.С. КД
