



Республика Бурятия  
Управление образования Администрации  
муниципального образования  
«Город Северобайкальск»

Муниципальное автономное  
дошкольное образовательное учреждение  
Центр развития ребёнка –  
детский сад «Теремок» –  
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

Буряад Улас  
«Северобайкальск хото»  
гэһэн нютагай засагай байгууламжын  
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулиин урдахи  
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан  
Үхибүү хүгжөөлгын түб –  
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй сэсэрлиг  
(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)

Ленинградский пр., д.4а, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700  
тел/факс 8(30130) 2-09-41, URL: <https://teremok-sadik.tvoyasadik.ru>, E-mail: [teremok-215@mail.ru](mailto:teremok-215@mail.ru)

### А К Т

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

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

**Председатель комиссии:**

**Члены комиссии:**

*Валентина Викена Викторовна*

**Дата проверки**

*26 сентября 2022*

**Время проверки**

*8<sup>15</sup>*

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>Все соответствует по распорядительной документации</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>соответствует</i>

3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	соответствует
4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	есть
5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	есть
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>444</u> воспитанников. Наполняемость групп: 1). Первая группа раннего возраста «Цветок» (от 1,6 до 2 лет) - <u>8</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Забавка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>16</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Белочка» - <u>8</u> детей 4). Вторая группа раннего возраста «Сказка» (от 2 до 3 лет) - <u>6</u> детей 5). Младшая группа «Солнышко» (от 2 до 3 лет) - <u>13</u> детей 6). Младшая группа «Звездочка» (от 3 до 4 лет) - <u>16</u> детей 7). Средняя группа «Почемучки» (от 2 до 3 лет) - <u>16</u> детей 8). Средняя группа «Ромашка» (от 2 до 3 лет) - <u>19</u> детей 9). Старшая группа «Дружная семейка» (от 5 до 6 лет) - <u>15</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Маячок» (от 6 до 7 лет) - <u>16</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Радуга» (от 6 до 7 лет) - <u>11</u> детей
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	соответствует
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	соответствует
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	да
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	хорошо
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	исправно. маркировка есть
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	есть
	Контроль выхода готовых блюд.	<u>Завтрак.</u> <u>Обед.</u> <u>Полдник.</u> <u>Ужин.</u> (подчеркнуть) Название блюда <u>манная каша</u>

Внешний вид *Внешний вид*

Вес: *Вес*

Консистенция *норм*

Цвет *светлый*

Запах *при термо*

Вкус *сладко*

**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

Технология приготовления и нормы закладки продуктов

*составляющие технологии*  
*техники*

Организация процесса питания в группах: сервировка столов, наличие посуды,

*составляющие*  
*техники*

столовых приборов, эмоциональная обстановка в группе, роль воспитателей и младших воспитателей во время принятия пищи детьми.	
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	цель: сделать так, чтобы все как должно быть.

**Заключение комиссии:**

У была в комнате все убрала своим  
машин. катери крестик и в а. в. в. в.  
машин

Председатель комиссии: Клюкина А.В. *AKK*

Члены комиссии: Васильева Е.Б. *Васильева*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_