

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 байгууламжыг  
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулиин урдахи  
болбосоролой бээ дааһан эмхи зургаан  
Үхибүү хүгжөөлгын түб –  
«Теремок» гэһэн хүүгэдэй сэээрлиг  
(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.tvoysadik.ru>,  
E-mail: [dsteremok\\_severobaykalsk@govrb.ru](mailto:dsteremok_severobaykalsk@govrb.ru)

### А К Т

#### о результатах проверки организации 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 № 90/1 от 04.09.2024г. заведующего МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», проводилась проверка комиссией в составе:

Председатель комиссии:

*Ирина Николаевна Клерксевича*

Члены комиссии:

*Ирина Николаевна Клерксевича, Мария Сергеевна*

Дата проверки *08.11.2024*

Время проверки *11<sup>30</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>в наличии</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</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>в наличии</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 280 воспитанников. Наполняемость групп на день проверки: 1). Первая группа раннего возраста «Дружная семейка» (от 1,6 до 2 лет) - <u>12</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Маячок» (от 2 до 3 лет) - <u>14</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Радуга» - <u>13</u> детей 4). Младшая группа «Цветок» (от 3 до 4 лет) - <u>22</u> детей 5). Средняя группа «Белочка» (от 4 до 5 лет) - <u>7</u> детей 6). Средняя группа «Забава» (от 4 до 5 лет) - <u>28</u> детей 7). Старшая группа «Солнышко» (от 5 до 5,6 лет) - <u>17</u> детей 8). Старшая группа «Звездочка» (от 5 до 6 лет) - <u>5</u> детей 9). Старшая группа «Сказка» (от 5 до 6 лет) - <u>11</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Почемучки» (от 6 до 7 лет) - <u>18</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Ромашка» (от 6 до 7 лет) - <u>19</u> детей
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	<i>в наличии, соответствует</i>
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	<i>в наличии, соответствует</i>
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	<i>организован во всех группах</i>
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	<i>соответствует</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>в наличии</i>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>в наличии</i>

