

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 бээе 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.tvoysadik.ru>,
E-mail: 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:

Члены комиссии:

Тенхотьян Елена Владимировна

Дата проверки 17.06.25

Время проверки 16⁰⁰

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.	журналы заполняются ежедневно, вовремя имеется вся документация
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	отражено на стенде
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	соответствует нормативным требованиям

4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	имеются
5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	имеются, м.осмотр пройден вовремя
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) - _____ детей 2). Вторая группа раннего возраста «Маячок» (от 2 до 3 лет) - _____ детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Радуга» - _____ детей 4). Младшая группа «Цветок» (от 3 до 4 лет) - _____ детей 5). Средняя группа «Белочка» (от 4 до 5 лет) - _____ детей 6). Средняя группа «Забава» (от 4 до 5 лет) - _____ детей 7). Старшая группа «Солнышко» (от 5 до 5,6 лет) - _____ детей 8). Старшая группа «Звездочка» (от 5 до 6 лет) - _____ детей 9). Старшая группа «Сказка» (от 5 до 6 лет) - _____ детей 10). Подготовительная к школе группа «Почемучки» (от 6 до 7 лет) - _____ детей 11). Подготовительная к школе группа «Ромашка» (от 6 до 7 лет) - _____ детей
7	Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.	все имеется все соблюдено
	Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.	все документы в наличии товарное соседство соблюдено
	Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.	Организовано, смена кипяченой воды проводится
	Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.	удовлетворительно
	Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.	Есть все необходимое оборудование, имеются маркировки все в хорошем состоянии
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	Проводится ежедневно

9	Контроль выхода готовых блюд.	Завтрак.	Обед.	Полдник.
		Ужин.		
		(подчеркнуть)		
		<u>Название блюда</u>		
		тушеные овощи под молочным соусом		
	Внешний вид	удовлетворительный		
	Вес:			
	Консистенция			
	Цвет			
	Запах			
	Вкус			
	Технология приготовления и нормы закладки продуктов	все 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.	В обеденном зале уютно и чисто, соответствует санитарным нормам. Эмоциональная обстановка отличная.		
	Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей	Соответствует санитарным нормам.		

Заключение комиссии:

Организация питания соответствует нормам
 Сант соответствует нормативным документам
 Оценка - удовлетворительная. В группах все чисто, дети довольны. Замечаний нет.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: Тем _____