

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: 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:

Нашимова Ашма Сергеевна

Дата проверки *16.03.2025*

Время проверки *8 час. 00 мин.*

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>имеется</i> |
| 2 | Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах. | <i>имеется</i> |
| 3 | Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении. | <i>соблюдается</i> |

| | | |
|---|---|--|
| 4 | Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр. | <i>имеются, в кешее</i> |
| 5 | Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра. | <i>имеются, в кешее</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>10</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Маячок» (от 2 до 3 лет) - <u>15</u> детей 3). Вторая группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) «Радуга» - <u>19</u> детей 4). Младшая группа «Цветок» (от 3 до 4 лет) - <u>17</u> детей 5). Средняя группа «Белочка» (от 4 до 5 лет) - <u>18</u> детей 6). Средняя группа «Забава» (от 4 до 5 лет) - <u>15</u> детей 7). Старшая группа «Солнышко» (от 5 до 5,6 лет) - <u>14</u> детей 8). Старшая группа «Звездочка» (от 5 до 6 лет) - <u>14</u> детей 9). Старшая группа «Сказка» (от 5 до 6 лет) - <u>15</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Почемучки» (от 6 до 7 лет) - <u>22</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Ромашка» (от 6 до 7 лет) - <u>20</u> детей |
| 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>договора имеются, в кешее. Товарное соседство соблюдается</i> |
| | Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды. | <i>организовано</i> |
| | Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах. | <i>хорошее, в порядке</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>имеются, исправны</i> |
| 8 | Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение | <i>имеются</i> |

| | | |
|---|--|---|
| 9 | Контроль выхода готовых блюд. | <u>Завтрак.</u> <u>Обед.</u> <u>Полдник.</u> <u>Ужин.</u> (подчеркнуть) <u>Название блюда</u> <i>гречневый мясной суп</i> |
| | | <u>Внешний вид</u> <i>красивый</i> |
| | | Вес: <i>соответствует</i> |
| | | Консистенция <i>соответствует</i> |
| | | Цвет: <i>красивый</i> |
| | | Запах <i>соответствует</i> |
| | | Вкус <i>высокий</i> |
| | Технология приготовления и нормы закладки продуктов | <i>соблюдается</i> |
| | 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. | <i>принятие пищи в группах организовано. Подбор столовых приборов и посуды в соответствии с требованиями. Обстановка в группах спокойная, воспитатели помогают детям.</i> |
| | Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей | <i>определен, соблюдается</i> |

Заключение комиссии:

Организация питания в детском саду выполнена в соответствии с требованиями. Наблюдалась хорошая сервировка столов, наличие посуды, столовых приборов, эмоциональная обстановка в группах. Прием пищи организован в соответствии с требованиями. Воспитатели помогают детям.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: *ФК* _____