

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»
гэжэн нютагай засагай байгууламжыг
Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри

Нютагай засагай хургуулиин урдахи
болбосоролой бээ даанан эмхи зургаан
Үхибүү хүгжөөлгын түб –
«Теремок» гэжэн 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:

Клигачева Ирина Александровна

Дата проверки *22.04.25*

Время проверки *9:00*

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>журнал учета температуры в холодильнике заполнен и соответствует требованиям.</i>
2	Наличие ежедневного, утвержденного меню на пищеблоке и в группах.	<i>соответствует на пищеблоке</i>
3	Условия хранения продуктов на складе, холодильном помещении.	<i>соответствует нормативным требованиям</i>

4	Сопроводительные документы на поставку продуктов, ветеринарные справки и пр.	<i>имеются</i>
5	Санитарные книжки у работников пищеблока младших воспитателей. Наличие пройденного медосмотра.	<i>имеются; медицинский протокол выполнен.</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>18</u> детей 2). Вторая группа раннего возраста «Маячок» (от 2 до 3 лет) - <u>19</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>26</u> детей 5). Средняя группа «Белочка» (от 4 до 5 лет) - <u>17</u> детей 6). Средняя группа «Забава» (от 4 до 5 лет) - <u>27</u> детей 7). Старшая группа «Солнышко» (от 5 до 5,6 лет) - <u>18</u> детей 8). Старшая группа «Звездочка» (от 5 до 6 лет) - <u>15</u> детей 9). Старшая группа «Сказка» (от 5 до 6 лет) - <u>16</u> детей 10). Подготовительная к школе группа «Почемучки» (от 6 до 7 лет) - <u>24</u> детей 11). Подготовительная к школе группа «Ромашка» (от 6 до 7 лет) - <u>20</u> детей
7	<p>Питание детей. Наличие 10-дневного меню, разработанного на основе действующих СанПиН, технологических карт. Выдача блюд согласно утвержденному заведующим, графику.</p> <p>Поставка продуктов. Договоры на поставку продуктов питания, заключенные или с единственным поставщиком или контракты по результатам закупок. Товарное соседство.</p> <p>Питьевой режим. Организовано ли в каждой возрастной группе. Смена кипяченой воды.</p> <p>Санитарное состояние пищеблока и буфетных в группах.</p> <p>Наличие технологического оборудования и его маркировка, исправность: плиты, жарочный шкаф, кухонные комбайны, картофелечистка, эл.сковороды, мясорубки, холодильное и морозильное оборудование, термометры, и пр.</p>	<p><i>все имеется.</i></p> <p><i>все соблюдено.</i></p> <p><i>все документально оформлено.</i></p> <p><i>договоры с единственным поставщиком.</i></p> <p><i>организовано. В каждой возрастной группе проводится смена кипяченой воды.</i></p> <p><i>удовлетворительно;</i></p> <p><i>все в наличии и исправности, имеются маркировка; все в хорошем состоянии.</i></p>
8	Наличие суточных проб готовой продукции на пищеблоке, ее хранение	<i>проб отобраны и заморожены.</i>

9	Контроль выхода готовых блюд.	Завтрак.	Обед.	Полдник.
		Ужин.		
		(подчеркнуть)		
		<u>Название блюда</u>		
		Внешний вид <i>чурбас с вареной начинкой</i>		
		Вес: <i>соответствующий</i>		
		Консистенция		
Цвет				
Запах				
Вкус				
Технология приготовления и нормы закладки продуктов		<i>вм. со. в. мересс</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>Возле стола "группы" уложены ч. место; воспитатели помогают с едой соответствующим образом, в зависимости от обстановки и др. вещей.</i>		
Внешний вид работников пищеблока и младших воспитателей		<i>чурбас с вареной начинкой</i>		

Заключение комиссии:

Организованно питание соответствующим образом. Сервировка столов в кабинетах, сервировка, чистота. Визуально работа сотрудников группы "Теремок" и "Солнышко" в столовой, группах все чисто и уютно, дети довольны. Присутствие и работа воспитателей.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии:

Климович И. В.