

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/
«20» февраля 2024 г.

М.П.

АКТ № 35

**о результатах проведения плановой проверки
организации питания с фотофиксацией в МАДОУ «Детский сад № 103»
г.Перми**

На основании плана реализации программы административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми, утвержденного приказом МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми от 29.01.2024 № 33,

Комиссия в составе:

Председатель:

Широбокова Т.Н., заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми, ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Агофонова Е.А., старший воспитатель

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

в период с 12.02.2024 по 15.02.2024 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, 2 младшая группа МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова,57а

Цель проверки: Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми

Вопросы проверки:

1. Выдача из пищеблока пищи для детей.
2. Организация питания детей в группах.
3. Соблюдение рациона питания.

В ходе проверки установлено следующее.

Информация об организаторе питания:

Организатором питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми является ООО «Престиж» на основании договора на оказание услуги по организации питания от 12.04.2021 на период 12.04.2021 – 11.04.2024, заключенного между МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми и ООО «Престиж».

Комиссией осуществлен контроль по следующим вопросам:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «0»	Подтверждающий документ
<i>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</i>			
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	1	Фото 1
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	1	Фото 2,2а
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	1	Фото 3
1.4.	Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций)	1	копия страниц на дату проверки 4
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	1	Фото 5
<i>2. Организация питания детей в группах</i>			
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах		
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	1	Фото 6
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 7
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 8
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото 9
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото 10
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото 11
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату,

			фото 12
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	Фото 13
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 14,14а
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 8
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 15,15а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 16
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 17
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	копия
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного меню	1	копии ежедневного меню на дату проверки и соответствующего дня примерного меню
3.3.	Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	0	копия примерного меню
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	Приложение 1 к карте контроля
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1	Фото 18

3.6.	Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) на осенне-зимний период	1	копия
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	копия
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	копии (выборочно)

Приложение 1. Контрольное взвешивание:

Группа №	Комплекс (завтрак / обед / полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для детей 1-3 лет / 3-8 лет	Выход порций по ежедневному меню для детей 1-3 лет / 3-8 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
2 младшая	обед	Огурец соленый	30	30	150
		Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	150/10	150/10	750/50
		Котлета из говядины	50	50	250
		Пюре из говядины	110	110	550
		Компот из смеси сухофруктов	150	150	750
		Хлеб пшен./ржаной	10/40	10/40	50/200

Органолептическая оценка блюд:

Огурец соленый: огурец плотный, хрустящий.

Щи из свежей капусты с картофелем: на поверхности блески жира бледно-желтого цвета, капуста, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая, вкусная, слегка сладковатая, с ароматом овощей.

Котлета из говядины: изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой, вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная запах мяса, на разрезе однородная масса.

Пюре из гороха: цвет желтый, масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.

Компот из смеси сухофруктов: ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром, отвар прозрачный, вкус и запах соответствует использованным в компоте сухофруктам, цвет коричневый.

Хлеб пшен/ржаной: форма нарезки сохранена, цвет и запах хлеба.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова,57а организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

1. Председателю комиссии Широковой Т.Н.:

1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,

1.2. направить организатору питания ООО «Престиж» настоящий акт для ознакомления.

2. Воспитателю Сабашникова Д.Е., помощнику воспитателя Федосеева И.В. продолжить работу по обеспечению организации питания в 2 ой младшей группе в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

Широкова Т.Н., заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми, ответственный за организацию питания

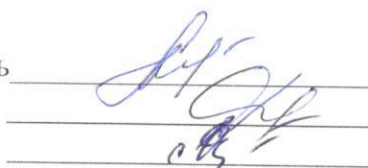


Члены комиссии:

Агофонова Е.А. старший воспитатель _____

Федотова И.Б. завхоз _____

Штин Я.С., медицинская сестра _____



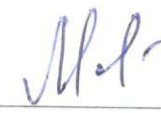
С актом ознакомлены:

Воспитатель 2ой младшей группы  Сабашникова Д.Е.

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя 2ой младшей группы  Федосеева И.В.

(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж»  Машицкая Т.А.

(подпись, расшифровка)