

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми



/Н.Л. Гилёва/

«10» ноября 2023 г.

М.И.

АКТ
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 *09.09.2023 № 26*

Комиссия в составе:

Председатель:

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

Члены комиссии:

Сергеева В.П, заместитель заведующего

Федотова И.Б., завхоз

Пепеляева Л.Н., медицинская сестра

в период со 13.11.2023 по 15.11.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 7 МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Голева, 4

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 об 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
	1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
1.1.	Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи	1	Фото 1,1 а
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
	2. Организация питания детей в группах		
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 7,7а
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 11,11а
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату, фото 18
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	-	-
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 12
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 13,13а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 14
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 15
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото 16
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])	1	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 17
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	есть
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	0	нет
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)
7	обед	Салат из свеклы отварной	50	50	250
		Рассольник ленинградский со сметаной	180	180	900
		Суфле из птицы	50	50	250
		Овощи в молочном соусе	110	110	550
		Компот из апельсинов с яблоками	150	150	750
		Хлеб пшен./ ржаной	10/40	10/40	50/200

Органолептическая оценка блюд:

Салат из свеклы отварной: свёкла мелко измельчена, консистенция мягкая, сочная, цвет темно-малиновый, вкус умеренно солёный, запах, свойственный свекле.

Рассольник ленинградский со сметаной: овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа мягкая, вкус в меру острый, солёный, аромат огурцов, крупы, овощей.

Овощи в молочном соусе: форма нарезки овощей сохранена, консистенция мягкая, цвет, свойственный овощем, овощи имеют вкус слегка солёный с ароматом молока.

Суфле из птицы: внешний вид – суфле пышное, без корочки на поверхности, полито маслом.

Компот из апельсинов с яблоком: вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсин, цвет слабозелтый, оранжевым оттенком, консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и апельсин.

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

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Голева, 4 организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

1. Председателю комиссии Широбокова 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 Дурницина Д.С., помощнику воспитателя Еремина Т.Н. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 7 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

Широбокова Т.Н., заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми _____

Члены комиссии:

Сергеева В.П., заместитель заведующего _____

Федотова И.Б., завхоз _____

Пепеляева Л.Н., медицинская сестра _____

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 7 _____ Дурницина Д.С.
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 7 _____ Еремина Т.Н.
(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» _____ Сидорова О.В.
(подпись, расшифровка)