


Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми
/Н.Л. Гилёва/
«10» марта 2023 г.
М.П.



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 09.01.2023 № 30

Комиссия в составе:

Председатель:

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

Члены комиссии:

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С. медсестра

в период с 10.03.2023 по 16.03.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № ясельная 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 |
|--------|---|---|-------------------------------------|
| | 1. Выдача из пищеблока пищи для детей | | |
| 1.1. | Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи | 1 | Фото 1 |
| 1.2. | Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи | 1 | Фото 2 |
| 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 7 |
| 2.1.2. | Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе | 1 | Фото 9 |
| 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 6 |
| 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 16,17 |
| 2.2. | Буфетная: | | |
| 2.2.1. | Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой | 1 | Фото 15 |
| 2.2.2. | Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы | 1 | Фото 14 |
| 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 12,13 |
| 2.2.5. | Имеется мерный инвентарь для формирования порций | 1 | Фото 18 |
| 2.2.6. | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | 1 | Фото 21 |
| 3. Соблюдение рациона питания | | | |
| 3.1. | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей | 1 | Фото 7 |
| 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 19,20 |
| 3.3. | Отсутствие в примерном меню продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [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 22 |

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) |
|-----------------|-------------------------------------|-----------------------------|--|--|--|
| Ясельная группа | Обед | Огурцы консервированный | 30 | 30 | 150 |
| | | Щи из свежей капусты | 150/10 | 150/10 | 750/50 |
| | | Котлеты московские | 50 | 50 | 250 |
| | | Пюре из гороха | 110 | 110 | 550 |
| | | Компот из смеси сухофруктов | 150 | 150 | 750 |
| | | Хлеб пшен/ржаной | 10/40 | 10/40 | 50/200 |
| | | | | | |

Органолептическая оценка блюд:

огурцы кон.: упругие, хрустящие, цвет, вкус и запах соответствует виду консервированных овощей.

Щи из свежей капусты: на поверхности блески жира бледно-жёлтого цвета, капуста, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая, вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей.

Котлеты «московские»: изделия имеет правильную форму, запанированы тонким слоем, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой, вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная запах мяса, хлеба, розово-красный оттенок.

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

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

Хлеб пшен/ржаной: форма нарезки сохранена, цвет, вкус, запах пшеничного и ржаного 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 Дьякова Н.Л., помощнику воспитателя Алаевой Б. продолжить работу по обеспечению организации питания в ясельной группе в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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




Члены комиссии:


Федотова И.Б. завхоз _____

Штин Я.С. медсестра _____

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы №  Дьякова Н.Л.
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы №  Алаева Б.
(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж»  Машицкая Т.А.
(подпись, расшифровка)