



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 № 26

Комиссия в составе:

Председатель:

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

Члены комиссии:

Сергеева В.П., заместитель заведующего,
Пепеляева Л.Н., медицинская сестра

в период с 03.04.2023 по 07.04.2023 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 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 2,6
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 8,10
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 9
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	фото
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото 11
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото 12

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	1	фото
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 15
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 16
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 18.19
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 13
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото 2,6
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

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	Овощи свежие(огурец)	50	50	250
		Суп крестьянский с крупой	180	180	900
		Суфле рыбное	70	70	350
		Пюре картофельное	130	130	650
		Компот из яблок с лимоном	180	180	900
		Хлеб пшенич/ржаной	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Овощи свежие(огурец) : овощи сохранили форму нарезки ,консистенция огурцов упругая, хрустящая.

Суп крестьянский с крупой: крупа хорошо набухла, но не разварена. овощи и картофель сохранили форму нарезки, мягкие, на поверхности блески жира, бульон полупрозрачный, вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Суфле рыбное: суфле хорошо сохраняет форму, консистенция однородная, нежная, цвет светло-серый, вкус в меру соленый, запах рыбы, молока, яиц.

Пюре картофельное: консистенция- густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля, цвет от кремового, вкус и запах слегка соленый, нежный, ароматом молока и масла.

Компот из яблок с лимоном: вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблока и лимона, цвет слабо-желтый, консистенция сиропа жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

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

Выводы:

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

При организации питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Голева, 4 выявлены следующие замечания:

1. В группе № 7 сервировка не соответствует.
2. Дети за стол садятся неодновременно

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 Радостева Т.Н, помощнику воспитателя Ерёмина Т.Н. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 7 в соответствии с установленными требованиями.

1.2. информацию об устранении нарушений представить председателю комиссии Ширококовой Т.Н.,

Срок: 25.04.2023

2. Воспитателю Радостевой Т.Н.

2.1. обеспечить устранение замечаний, выявленных в ходе проверки,

Срок: 25.04.2023

2.2. информацию об устранении нарушений представить председателю комиссии Ширококовой Т.Н.,

Срок: 25.04.2023

3. Помощнику воспитателя Ереминой Т.Н.

3.1. обеспечить устранение замечаний, выявленных в ходе проверки,

Срок: 25.04.2023

3.2. информацию об устранении нарушений представить председателю комиссии Ширококовой Т.Н.

Срок: 25.04.2023

4. Членам комиссии провести проверку устранения замечаний.

Срок: 27.04.2023

Председатель:

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

Члены комиссии:

Сергеева В.П., заместитель заведующего _____

Пепеляева Л.Н., медицинская сестра _____

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 7 _____ Радостева Т.Н.

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 7 _____ Ерёмина Т.Н.

(подпись, расшифровка)

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