


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 № 26

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 № 3 МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова,39а

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 1,3
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	1	Фото 2,4
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	1	Фото 5
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 6
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	1	Фото 1
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 8
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 7,15
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 12
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото 12,13
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото 14
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату, фото 16,17,24

2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	Фото 11
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 18
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 9
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 20,21
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 22
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 19,23
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото 8
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 25,26
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 27

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)
3	Обед	Салат из свеклы отварной	50	50	250
		Рассольник Ленинградский	180	180	900
		Суфле из курицы	70	70	350
		Овощи в молочном соусе	130	130	650
		Компот из апельсина с яблоками	180	180	900
		Хлеб пшен./ржаной	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Салат из свеклы отварной: Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная, цвет темно-малиновый, вкус умеренно соленый, запах свойственный свекле.

Рассольник Ленинградский: овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа мягкая, вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Суфле из курицы: внешний вид – суфле пышное, без корочки на поверхности (паровой), цвет беловато серый, консистенция нежная, пористая.

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

Компот из апельсина с яблоками: в вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсина, цвет слабозелтый, прозрачный.

Хлеб пшен./ржаной : Хлеб нарезан равными кусочками.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 39а 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 Ахметдинова И.А., помощнику воспитателя Коротких Н.Н. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 3 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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

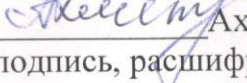



Члены комиссии:

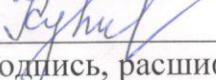
Федотова И.Б. завхоз _____

Штин Я.С. медсестра _____

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 3  Ахметдинова И.А.
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 3  Коротких Н.В.
(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж»  Кулигина Е.В.
(подпись, расшифровка)