

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/
«20» декабря 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

Члены комиссии:

Кропачева Е.С. методист

Федотова И.Б., завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

в период со 15.12.2023 по 20.12.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 4 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 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
1.2.	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
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 10,10а
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 12,12а
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
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 15,15а
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 16,16а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 17
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 18
	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])		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 19

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)
4	обед	Салат из квашеной капусты с луком	50	50	250
		Суп-пюре из картофеля с гренками	170/10	170/10	850/50
		Котлета из говядины	70	70	350
		Каша гречневая рассыпчатая	130	130	650
		Компот из апельсинов с яблоками	180	180	900
		Хлеб пшен./ржан.	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Салат из квашеной капусты с луком: нарезка мелкая, произвольная, консистенция капусты хрустящая, лук слегка хрустящий, вкус кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты.

Суп-пюре из картофеля с гренками: суп однородная масса, без комков, консистенция эластичная, густые сливки, цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

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, без отдельных кусочков мяса, хлеба, розовато-красный оттенок.

Каша гречневая рассыпчатая : зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом.

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

Хлеб пшен./ржан.:форма нарезки сохранена, цвет и запах пшеничного и ржаного хлеба.

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 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 Сайдашева Т.М., помощнику воспитателя Румак Е.А. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 4 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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

Члены комиссии:

Кропачева Е.С.

Федотова И.Б., завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 4 Сайдашева Сайдашева Т.М.
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 4 Румак Румак Е.А.
(подпись, расшифровка)

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