

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/

«07» апреля 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. медицинская сестра

в период с 03.04.2023 по 07.04.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 4 МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Голева, 39а *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 1,1/a
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	1	Фото 2,3
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	1	Фото 4
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 24
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	1	
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 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 7
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		

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 23

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 свеклы	50	50	250
		Рассольник «Ленинградский»	180	180	900
		Суфле из курицы	70	70	350
		Овощи в молочном соусе	130	130	650
		Компот из апельсинов с яблоками	180	180	900
		Хлеб пшеничный проц./ржаной	20/50	20/50	0,1/250

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 ровными 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 Ширококовой 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 Баннова Р.И., помощнику воспитателя Румак Е.А. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 4 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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

Члены комиссии:

Федотова И.Б.

Штин Я.С. медицинская сестра

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 3 Баннова Р.И.

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 4 Румак Е.А.

(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» Кулигина Е.В.

(подпись, расшифровка)