

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/

«19» апреля 2024 г.

М.П.

АКТ № 45

**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 29.01.2024 № 33,

Комиссия в составе:

Председатель:

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

Члены комиссии:

Кропачева Е.С. методист

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

в период с 15.04.2024 по 19.04.2024 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 6 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 12.04.2024 на период 12.04.2024 – 19.04.2024, 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,2б
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 8,8а
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
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
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	0	фото
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 13,13а
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 8а
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 14,14а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 15
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 16
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])	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)
6	обед	Салат из свеклы с соленным огурцом	50	50	250
		Суп картофельный с клецками	160/20	160/20	800/100
		Птица соус с томатом	100	100	500
		Макаронные изделия	130	130	650
		Компот из смеси сухофруктов	180	180	900
		Хлеб пшен./ржаной	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Салат из свеклы с соленным огурцом: салат уложен горкой, нарезка овощей аккуратная, форма сохранена, цвет овощей соответствует естественному виду, консистенция свеклы мягкая, огурец слегка хрустящий.

Суп картофельный с клецками: клецки, овощи, картофель сохранили форму, бульон прозрачный, консистенция овощей, картофеля и клецек мягкая, аромат, вкус готового супа приятный, в меру соленный.

Птица соус с томатом: внешний вид тушёной птицы, 5-7 кусочков залиты томатным соусом, мясо птицы на разрезе белого цвета, цвет соуса розоватый вкус в меру соленный.

Макаронные изделия: макаронные изделия сохранили форму, увеличенную в объеме, хорошо отделяются друг от друга.

Компот из смеси сухофруктов: ягоды и плоды сварены до полной готовности, пропитаны отваром, отвар прозрачный, вкус и запах соответствует.

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

Выводы:

По проверенным вопросам питания 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 Саитова И.Л. помощнику воспитателя Балужева Т.А. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 6 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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

Члены комиссии:

Кропачева Е.С. методист

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 6 ИЛ Саитова И.Л.

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 6 Т.А. Балужева Т.А.

(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» Т.А. Машинская Т.А.

(подпись, расшифровка)