

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 103»  
г.Перми /Н.Л. Гилёва/  
«26» января 2024 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 29.01.2024 № 33,

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

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

**Члены комиссии:**

Сергеева В. П., заместитель заведующего

Федотова И.Б., завхоз

Пепеляева Л.Н., медицинская сестра

в период со 22.01.2024 по 26.01.2024 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Голева, 4

**Цель проверки:** Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми

**Вопросы проверки:**

5. Полнота и своевременность ведения документации.
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора.
8. Кадровое обеспечение пищеблока
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.

**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
	<b>5. Полнота и своевременность ведения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки № 1
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки № 2
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки № 3
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки № 4
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото страниц журнала по продуктам, имеющимся на пищеблоке № 5.5а
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	0	фото страницы журнала на дату проверки
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	фото страниц журнала 3-х последних проверок № 6
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото страницы журнала на дату проверки № 7
	<b>7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</b>		
7.2.	<i>Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:</i>	1	
7.2.1.	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5	1	копии протокола исследований, заключения за 1 полугодие

	смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)		
7.2.2.	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 1 полугодие
7.2.3.	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 1 полугодие
7.2.4.	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протоколов исследований, заключений за 1, 2 кварталы
7.2.5.	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)	1	копия протокола исследований, заключение
	<b>8. Кадровое обеспечение пищеблока (в начале учебного года и при приеме на работу нового сотрудника пищеблока)</b>		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	Приложение 2 к карте контроля
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	1	Приложение 2 к карте контроля
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	Приложение 3, 4 к карте контроля
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	1	Приложение 2 к карте контроля
	<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		

10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	копия скриншота на дату проверки
-------	---	---	----------------------------------

**Выводы:**

По проверенным вопросам питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Голева, 4 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.

**Председатель:**

Широбокова Т.Н., заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми \_\_\_\_\_

**Члены комиссии:**

Сергеева В.П, заместитель заведующего \_\_\_\_\_

Федотова И.Б., завхоз \_\_\_\_\_

Пепеляева Л.Н., медицинская сестра \_\_\_\_\_

**С актом ознакомлены:**

Ответственный за наполнение и актуализацию информации на сайте МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми \_\_\_\_\_ Кропачева Е.С.

(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» \_\_\_\_\_ Сидорова О.В.

(подпись, расшифровка)