

И.о.Заведующего  
МАДОУ «Детский сад № 103»  
г. Перми  
*Бул* /И.В. Булгакова/  
«22» марта 2024 г.  
М.П.

**АКТ № 41**  
**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:**

Агофонова Е.А., старший воспитатель

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

**Срок проведения проверки:** с 13.03.2024 по 18.03.2024

**Срок оформления акта:** с 19.03.2024 по 22.03.2024

**Объект контроля:** пищеблок, группа № 15 МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 57а

**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
	<b>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</b>		
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
	<b>2. Организация питания детей в группах</b>		
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 7,7а
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
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
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
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>			
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 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)
15	обед	Огурец соленый	50	50	250
		Щи из капусты с картофелем со сметаной	180/10	180/10	900/50
		Котлета из говядины	70	70	350
		Пюре из гороха	130	130	650
		Компот из смеси сухофруктов	180	180	900
		Хлеб пшеничный/ржаной	20/50	20/50	100/250

**Органолептическая оценка блюд:**

**Огурец соленый:** огурец плотный, хрустящий.

**Щи из свежей капусты с картофелем:** на поверхности блески жира бледно-желтого цвета, капуста, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая, вкусная, слегка сладковатая, с ароматом овощей.

**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.

**Пюре из гороха:** цвет желтый, масса однородная, в меру соленая, без посторонних привкусов.

**Компот из смеси сухофруктов:** ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром, отвар прозрачный, вкус и запах соответствует использованным в компоте сухофруктам, цвет коричневый.

**Хлеб пшен./ржаной:** форма нарезки сохранена, цвет и запах хлеба.

**Выводы:**

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 57а организовано в соответствии с установленными требованиями.

**Предложения:**

1. Председателю комиссии Широбоковой 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 Мажова А.В., помощнику воспитателя Ибрагимов Г.К. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 15 в соответствии с установленными требованиями.

**Председатель:**

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

**Члены комиссии:**

Агофонова Е.А., старший воспитатель

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

**С актом ознакомлены:**

Воспитатель группы № 15 Можова А.В.,

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 15 Ибрагимова Г.К.

(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» Машицкая Т.А.

(подпись, расшифровка)