

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 103»  
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/  
«21» июня 2024 г.

МП.



**АКТ № 57**  
**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

Швецова А.Л. завхоз

Штин Я.С. медицинская сестра

в период с 17.06.2024 по 21.06.2024 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок, группа № 16 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 24.04.2024 на период 01.05.2024 – 31.08.2025, 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
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	Фото 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
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
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 15,16
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 17,17а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 18
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 19
	<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 20



**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)
	обед	Салат из свежих огурцов с луком	50	50	250
		свекольник	180	180	900
		сметана	10	10	50
		Котлеты или биточки рыбные	70	70	350
		Рис отварной	130	130	650
		Компот из смеси сухофруктов	180	180	900
		Хлеб пшеничный формовой	20	20	100
		Хлеб ржаной	50	50	250

**Органолептическая оценка блюд:**

Салат из свежих огурцов с луком: салат уложен горкой, овощи сохраняют форму нарезки. Салат имеет цвет, аромат, вкус свойственный виду используемых овощей.

Свекольник: овощи сохранили форму нарезки, цвет от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый, запах приятный. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

Котлеты или биточки рыбные: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет белый с сероватым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

Рис отварной: зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся. Не допускается вкус и запах подгорелой каши.

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 пшеничный; ржаной: форма нарезки сохранена, цвет, вкус 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 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 Безматерной О.С., помощнику воспитателя Рыман Е.А. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 16 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

Швецова А.Л. завхоз

Штин Я.С. медицинская сестра

**С актом ознакомлены:**

Воспитатель группы № 16 Безматерной О.С.  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 16 Рыман Е.А.  
(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» Машыцкая Т.А.  
(подпись, расшифровка)