

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 103»  
г. Перми



/Н.Л. Гилёва/

«12» мая 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. заместитель заведующего,  
Штин Я.С. медицинская сестра

в период с 02.05.2023 по 12.05.2023 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок, подготовительная группа 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 2,4                         |
| 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 5 |
| 1.5.   | Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока  | 1   | Фото 6                           |
|        | <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 7                           |
| 2.1.2. | Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе                               | 1   | Фото 15                          |
| 2.1.3. | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе                                       | 1   | Фото 12                          |
| 2.1.4. | Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)  | 1   | Фото 8                           |
| 2.1.5. | Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми  |   |                                  |
| 2.1.6. | Выдача порций одинакового размера   | 1   | Фото 9,10                        |
| 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 13,14                                     |
| 2.2.   | Буфетная:   |   |  |
| 2.2.1. | Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой   | 1 | Фото 16  |
| 2.2.2. | Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы                       | 1 | Фото 19  |
| 2.2.3. | Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды   | 1 | Фото 12  |
| 2.2.4. | Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении  | 1 | Фото 20,21   |
| 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 22  |
|        | <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 4 день   |
| 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   |



|      |   |   |                   |
|------|---|---|-------------------|
| 3.6. | Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) на осенне-зимний период | 1 | копия             |
| 3.7. | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)  | 1 | копия             |
| 3.8. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню   | 1 | копии (выборочно) |

### 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) |
|----------------|-------------------------------------|------------------------|--|--|--|
| Подгот. группа | обед                                | Огурцы соленые         | 50   | 50   | 250  |
|                |                                     | Свекольник со сметаной | 180/10   | 180/10   | 900/50   |
|                |                                     | Биточки рыбные         | 70   | 70   | 350  |
|                |                                     | Рис отварной           | 130  | 130  | 650  |
|                |                                     | Компот из с/фруктов    | 180  | 180  | 900  |
|                |                                     | Хлеб пшен./ржаной      | 20/50  | 20/50  | 100/250  |

### Органолептическая оценка блюд:

**Огурцы соленые:** огурцы упругие, хрустящие, вкус и запах соответствует виду овощей.

**Свекольник со сметаной:** на поверхности блески жира и мелко нарезанная зелень, овощи сохранили форму нарезки, цвет жидкости части от ярко-красного до темно-малинового, вкус сладковатый, запах приятный.

**Биточки рыбные:** изделия имеет круглую приплюснутую форму, без трещин.

**Рис отварной:** зерна крупы набухшие, мягкие, не деформированные, белого цвета, не слипшиеся.

**Компот из с/фруктов:** ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром, отвар прозрачный, вкус и запах соответствует, цвет коричневый или темно-коричневый.

**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, 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 Сабашникова Д.Е., помощнику воспитателя Струк Т.Н. продолжить работу по обеспечению организации питания в подготовительной группе в соответствии с установленными требованиями.

**Председатель:**

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

**Члены комиссии:**

Федотова И.Б. заместитель заведующего \_\_\_\_\_

Штин Я.С. медицинская сестра \_\_\_\_\_

**С актом ознакомлены:**

Воспитатель подготовительной группы Сабашникова Д.Е.  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя подготовительной группы Струк Т.Н.  
(подпись, расшифровка)

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