

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 103»  
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/

«20» декабря 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

**Члены комиссии:**

Агофонова Е.А. старший воспитатель

Федотова И.Б., завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

в период со 15.12.2023 по 20.12.2023 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок, младшая 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 об 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
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 10,10а
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 14,14а
2.2.3.	Имеются металлические касеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 8
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 15,15а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 16
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 17
	<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	фото
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 18

**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)
Младшая групп	обед	Салат витаминный	50	50	250
		Суп картофельный с бобовыми	180	180	900
		Печень говяжья по-строгановски	100	100	500
		Пюре картофельное	130	130	650
		Компот из яблок с лимоном	180	180	900
		Хлеб пшен./ржаной	20/50	20/50	100/250

**Органолептическая оценка блюд:**

**Салат витаминный:** нарезка овощей и яблок аккуратная, сохранившаяся окраса овощей и яблок не изменилась, аромат и вкус сладкий, свойственный в салат продуктов, в меру соленый.

**Суп картофельный с бобовыми:** нарезка овощей сохранилась, консистенция мягкая, горох разварен, бульон желтый, с блестками жира, вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

**Печень говяжья по-строгановски:** печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая, соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запахов.

**Пюре картофельное:** консистенция густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля, цвет от кремового до белого. Вкус и запах слегка соленый, нежный с ароматом молока.

**Компот из яблок с лимоном:** вкус и аромат кисло-сладкий, с ароматом яблок и лимона цвет слабо-жёлтый, консистенция сиропа жидкая, с ломтиками яблок и лимона.

**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 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.

2. Воспитателю Донец Л.Ф., помощнику воспитателя Ибрагимов Г.М. продолжить работу по обеспечению организации питания в младшей группе в соответствии с установленными требованиями.

**Председатель:**

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

**Члены комиссии:**

Агофонова Е.А. \_\_\_\_\_

Федотова И.Б., завхоз \_\_\_\_\_

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

**С актом ознакомлены:**

Воспитатель младшей группы \_\_\_\_\_ Донец Л.Ф.  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя младшей группы \_\_\_\_\_ Ибрагимов Г.М.  
(подпись, расшифровка)

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