

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 103»  
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/

«24» мая 2024 г.

М.П.

### АКТ № 51

### 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 22.05.2024 по 24.05.2024г. составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок, группа № 4 МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова,39а

**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	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,	1	Фото 7, 7а

	количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе		
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 7
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото 7а, 8
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото 8
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото 9
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату, фото 10
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	Фото 11
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 12
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 7
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств,	1	Фото 13, 13а

	используемых в данном учреждении		
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 14
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3*	1	Фото 15
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото 6
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 16
3.6.	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)
4	обед	Салат картофельный с зеленым горошком	50	50	250
		Суп-пюре из картофеля с гренками	170/10	170/10	850/50
		Котлеты из говядины	70	70	350
		Каша гречневая рассыпчатая	130	130	650
		Компот из апельсинов с яблоками	180	180	900
		Хлеб пшеничный формовой	20	20	100
		Хлеб ржаной	50	50	250

## Органолептическая оценка блюд:

Салат картофельный с зеленым горошком: салат уложен горкой, нарезка аккуратная, картофель не разварившийся. Консистенция горошка и картофеля мягкая, лука хрустящая, вкус и аромат соответствуют.

Суп-пюре из картофеля: суп однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов. Консистенция эластичная «густые сливки», цвет белый, вкус нежный, в меру соленый.

Котлеты 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.

Каша гречневая рассыпчатая: зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

Компот из апельсинов с яблоками: вкус кисло-сладкий. С ароматом яблок и апельсина, цвет светло-оранжевый.

Гренки: одинаковые по размеру, хрустящие, белого цвета.

Хлеб пшеничный формовой: форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Хлеб ржаной: форма нарезки сохранена, цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

### Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 39а организовано в соответствии с установленными требованиями.

### Предложения:

1. Председателю комиссии Ширококовой 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 Сайго, помощнику воспитателя Дунд продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 4 в соответствии с установленными требованиями.

### Председатель:

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

Ширококова Т.Н.

### Члены комиссии:

Кропачева Е.С., методист

Швецова А.Л., завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

Кропачева Е.С.  
Швецова А.Л.  
Штин Я.С.

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 4

Сайда Сайдашева ТМ  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 4

Ольга Руманова  
(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж»

М.А.

Машицкая Т.А.

(подпись, расшифровка)