

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.

Штин Я.С. медицинская сестра

в период с 02.05.2023 по 12.05.2023 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок, группа № 2 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 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 1,2
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	1	Фото 3,4
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	1	Фото 5
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 7
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 8
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 9
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото 10
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото 11,12
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми		
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото 13,14
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото 15

2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату, Фото 16,17
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	Фото18
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фото 19,20
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото 21
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 24,25
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 23
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 26
	<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 27



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)
2	обед	Салат из свеклы	50	50	250
		Суп из овощей со сметаной	180/10	180/10	900/50
		Запеканка картофельная с мясом	200	200	1000
		Соус томатный	50	50	250
		Напиток шиповника	180	180	900
		Хлеб пшен/ржаной	50/30	50/30	250/150

### Органолептическая оценка блюд:

**Салат из свеклы:** салат уложена горкой, свекла мелко измельчена, консистенция мягкая, сочная, цвет темно-малиновый, вкус умеренно соленый, запах свойственный свекле.

**Суп из овощей со сметаной:** овощи сохранили форму нарезки, бульон золотистый, цвет жира на поверхности-светло-оранжевый, вкус капусты и пассированных овощей, умеренно соленый, запах приятный, овощной.

**Запеканка картофельная с мясом:** поверхность ровная, с легкой румяной корочкой, вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса и аромата на разрезе прослойка фарша серого цвета, консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

**Соус томатный:** консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата.

Напиток шиповника: напиток имеет вкус и аромат, свойственные шиповнику, сладкий, цвет красно-коричневый.

Хлеб пшени/ржаной: форма нарезки сохранена, цвет и запах пшеничного и 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 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 Федотова Г.И., помощнику воспитателя Архипова М.К. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 2 в соответствии с установленными требованиями.

**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 \_\_\_\_\_

**С актом ознакомлены:**

Воспитатель группы № 2 Федотова Федотова Г.И.  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 2 Архипова Архипова М.К.  
(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» Кулигина Кулигина Е.В.  
(подпись, расшифровка)