



Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»

г. Перми

/Н.Л. Гилёва/

«11» сентября 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:

Кропачева Е.С.

Федотова И.Б., завхоз

Штин., медицинская сестра

в период со 11.09.2023 по 21.09.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 6 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.
8. Кадровое обеспечение пищеблока.
9. Локальные и распорядительные акты учреждения.

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 оказании 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
	1. Выдача из пищеблока пищи для детей		
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
	2. Организация питания детей в группах		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	1	
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	1	Фото 9

	состояние)		
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	1	
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 кассеты 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 16,16а
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 17,17а
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото 18,18а
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото 2
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного 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 18а
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)
	8. Кадровое обеспечение пищеблока (в начале учебного года и при приеме на работу нового сотрудника пищеблока)		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	Приложение 2 к карте контроля
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	1	Приложение 2 к карте контроля
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	Приложение 3, 4 к карте контроля

8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	1	Приложение 2 к карте контроля
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в ГДС	1	реестр приказов
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	1	реестр приказов
9.3.	Положение об общественной комиссии	1	реестр приказов
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	1	реестр приказов
9.5.	Приказ об утверждении графика выдачи пищи	1	реестр приказов
9.6.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	1	реестр приказов
9.7.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля и плана реализации программы административного контроля	1	реестр приказов
9.8.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1	реестр приказов
9.9.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1	реестр приказов

9.10.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	1	реестр приказов
9.11.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1	реестр приказов
9.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	1	реестр приказов

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)
6	обед	Огурец свежий	50	50	
		Рассольник Ленинградки со сметаной	180/10	180/10	900/50
		Суфле из птицы	70	70	350
		Овощи в молочном соусе	130	130	650
		Компот из апельсинов с яблоком	180	180	900
		Хлеб пшеничный/ржаной	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Огурец свежий: Консистенция огурцов упругая, хрустящая, цвет, вкус и запах, свойственны виду овоща.

Рассольник Ленинградки со сметаной: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая, вкус в меру острый, аромат огурцов. Крупы. овощей.

Суфле из птицы: внешний вид суфле пышный, без корочки на поверхности запечённая не грубая корочка. Суфле со вкусом молока, нежное.

Овощи в молочном соусе: форма нарезки овощей сохранена, консистенция мягкая, цвет свойственный овощам, овощи имеют вкус слегка солёный с ароматом молока.

Компот из апельсинов с яблоком: вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом яблок и апельсин, цвет слабо-желтый, оранжевым оттенком, консистенция сиропа жидкая, с ломтиками вареных недеформированных яблок и апельсин.

Хлеб пшеничный/ржаной: форма нарезки сохранена, цвет и запах пшеничного хлеба.

Выводы:

По проверенным вопросам питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 39а 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 Саливанова А.Ю., помощнику воспитателя Кутенко М.Г. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 6 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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

Члены комиссии:

Кропачева Е.С.
Федотова И.Б., завхоз
Штин., медицинская сестра

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 6 _____ Саливанова А.Ю.,
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 6 _____ Кутенко М.Г.
(подпись, расшифровка)

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