

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103»
г. Перми

/Н.Л. Гилёва/

«20» февраля 2024 г.

М.П.



АКТ № 33
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

Федотова И.Б. завхоз

Штин Я.С., медицинская сестра

в период с 12.02.2024 по 15.02.2024 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 3 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
	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		
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
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 1
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 15,15а
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото 16
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото 17
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	копия
	3. Соблюдение рациона питания		
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

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)	0	отсутствует
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)
3	обед	Салат витаминный	50	50	250
		Суп с макаронными изделиями и картофелем	180	180	900
		Котлеты рыбные любительские	70	70	350
		Пюре картофельное	130	130	650
		Компот из свежих яблок	180	180	900
		Хлеб пшен/ржан	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Салат витаминный: нарезка овощей и яблок аккуратная, сохранившаяся, окраска овощей и яблок не изменилась, аромат и вкус кисло-сладкий.

Суп с макаронными изделиями и картофелем: в жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранили форму, консистенция картофеля и овощей мягкая; макаронные изделия хорошо набухли, мягкие, соблюдается соотношения жидкой и плотной части, цвет бульона золотистый, вкус умеренно соленый, запах пассированных овощей.

Котлеты рыбные любительские: изделие имеет круглую яйцевидную форму, заостренную, с одной стороны, без трещин.

