


Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103» г. Перми
/Н.Л. Гилёва/
«20» февраля 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:

Агафонова Е.А. старший воспитатель

Федотова И.Б. завхоз

в период со 13.02.2023 по 17.02.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 57а

Цель проверки: Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми

Вопросы проверки:

5. Полнота и своевременность ведения документации.

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора.

8. Кадровое обеспечение пищеблока

10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.

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
	5. Полнота и своевременность ведения документации		

5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото страниц журнала по продуктам, имеющимся на пищеблоке
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	фото страниц журнала 3-х последних проверок
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото страницы журнала на дату проверки
	7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1	
7.2.1.	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 1 полугодие
7.2.2.	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 1 полугодие
7.2.3.	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 1 полугодие
7.2.4.	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протоколов исследований, заключений за 1, 2 кварталы

7.2.5.	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)	1	копия протокола исследований, заключение
	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
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	копия скриншота на дату проверки

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 57а организовано в соответствии с установленными требованиями.

Замечаний нет.

Предложения:

1. Председателю комиссии Широковой 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.

Председатель:

Широкова Т.Н. заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад № 103» г. Перми

Члены комиссии:

Агафонова Е.А. старший воспитатель

Федотова И.Б. завхоз

С актом ознакомлены:

Ответственный за наполнение и актуализацию информации на сайте МАДОУ «Детский сад № 103» г. Перми _____

(подпись, расшифровка)

ООО «Престиж» _____

(подпись, расшифровка)

Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 103» г. Перми
/Н.Л. Гилёва/
«20» февраля 2023 г.



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:

Агафонова Е.А. старший воспитатель

Федотова И.Б. завхоз

в период с 13.02.2023 по 17.02.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, средняя 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 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
1.2.	Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи	1	фото

1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	1	фото
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
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	1	фото
	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
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	фото
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	фото
2.1.4.	Зона приема пищи детьми (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	фото
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	1	
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	фото
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	фото
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату, фото
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	фото
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	фото
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	фото
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	фото
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	фото

2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	фото
3. Соблюдение рациона питания			
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
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 №	Комплек с (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)
Средняя группа	обед	Салат из белокочанной капусты	50	50	250

	Борщ со сметаной	170/10	170/10	850/50
	Ёжи с томатным соусом	70/30	70/30	350/150
	Макароны отварные	130	130	650
	Напиток из шиповника	200	200	1000
	Хлеб ржаной/пшеничный	20/50	20/50	100/250

Органолептическая оценка блюд:

Борщ со сметаной: на поверхности блестки жира светло-желтого цвета, овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, вкус сладко кислый, запах свойственный вареным овощам. Температура подачи соответствует.

Ёжи с томатным соусом: форма сохраненная, сочные, соус немного загустевший, вкус в меру соленый, консистенция на разрезе однородная.

Макароны отварные: хорошо отделяются друг от друга, без постороннего запаха.

Напиток из шиповника: цвет темный, концентрированный, сладкий.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 103» г.Перми по ул. Крисанова, 57а организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

1. Председателю комиссии Широковой 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 Швецова А.Л., помощнику воспитателя Ибрагимов Г. продолжить работу по обеспечению организации питания в средней группе в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

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

Члены комиссии:

Агафонова Е.А. старший воспитатель _____

Федотова И.Б. завхоз _____

С актом ознакомлены:

Воспитатель средней группы _____ Швецова А.Л.

(подпись)

Помощник воспитателя средней группы _____ Ибрагимов Г.

(подпись)

ООО «Престиж» _____ Машицкая Т. А.

(подпись)