Заведующий
МАДОУ «Детский сад № 369»
г.Перми _____/И.В.Корнина/
«27» февраля 2023 г.

М.П.

АКТ №4
о результатах проведения плановой проверки организации питания
с фотофиксацией в МАДОУ «Детский сад № 369»
г. Перми

На основании плана реализации программы административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми, утвержденного приказом МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми от 03.10.23 № 221-О,

Комиссия в составе:
Председатель:
Шафранова Н.А, старший воспитатель,
МАДОУ «Детский сад № 369» г.Перми
Члены комиссии:
Лукиных Е.В, медицинская сестра (по согласованию);
Константинова Е.Л., педагог-психолог;
в период с 26.04.2024 по 27.02.2024 составили настоящий акт проверки.
Объект контроля: пищеблок, группа № 3 МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми ул. Балхашская, 203
Цель проверки: Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми
Вопросы проверки:
1. Выдача из пищеблока пищи для детей.
2. Организация питания детей в группах.
3. Соблюдение рациона питания.
4. Полнота и своевременность ведения документации.
5.Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.
В ходе проверки установлено следующее.
Информация об организаторе питания:

Организатором питания в МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми является ООО «Успех» на основании договора об оказание услуги по организации питания от 28.12.2021г. на период 10.01.2022 - 30.12.2024г., заключенного между МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми и ООО «Успех».
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
1.3.	Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи	1	Фото № 1

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 Фото № 3
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	1	Фото № 1
	2. Организация питания детей в группах		
2.1.	Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах	1	Фото № 4
2.1.1.	Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату	1	Фото № 5
2.1.2.	Тарелки, бокалы без сколов и трещин, чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото№ 6
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№ 8
2.1.5.	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми	1	
2.1.6.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото № 8
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото № 4
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	копия графиков на текущую дату, фото №9, 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, 16

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, используемых в данном учреждении	1	Фото № 13
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 № 2
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 № 15

Приложение 1. Контрольное взвешивание:

Комплекс (завтрак / обед / полдник/ ужин)	Блюдо	Органолептическая оценка блюд	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)
Ужин 26.02.2024	Рыбные хлебцы паровые	Как котлеты, упарены,мягкие, цвет серый	80	80	76

	Картофельное пюре	Однородная желтая масса, густая	130	130	130
	Чай с сахаром	Аромат и вкус сорта чая характерен	200	200	200
	Хлеб пшеничный/ржаной	вкус и аромат соответствуют, поверхность не за ветрена.	20/25	20/25	20/25

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	№1 фото страницы журнала на дату проверки
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	№3 фото страницы журнала на дату проверки
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	№4 фото страницы журнала на дату проверки
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	№5 фото страниц журнала по продуктам, имеющимся на пищеблоке
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	№6 фото страницы журнала на дату проверки
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	№7 фото страниц журнала 3-х последних проверок
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	№8 фото страницы журнала на дату проверки
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	1	копия скриншота на дату проверки

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад № 369» г. Перми ул. Балхашской, 203 организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

1. Председателю комиссии Шафрановой Н.А:

1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,

1.2. направить организатору питания ООО «Успех» настоящий акт для ознакомления.

2. Воспитателю Малых Н.В, помощнику воспитателя Гречкиной А.А.. продолжить работу по обеспечению организации питания в группе № 3 в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

_____/ Шафранова Н.А., старший воспитатель

Члены комиссии:

_____/ Константинова Е.Л.,педагог-психолог,

_____/ Лукиных Е.В., медицинская сестра;

С актом ознакомлены:

Воспитатель группы № 3 _____/ Малых Н.В,

Помощник воспитателя группы № 3 _____/Гречкина А.А..

С актом ознакомлены:

Ответственный за наполнение и актуализацию информации
на официальном сайте МАДОУ «Детский сад № 369» г.Перми

_____/ Шафранова Н.А., старший воспитатель,

ООО «Успех» _____/_____
(подпись, расшифровка)