



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ И
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА «ШКОЛА ДИЗАЙНА «ТОЧКА» г. ПЕРМИ

ПРИКАЗ

« 03 » 12 2020 г.

059-08/134-01-06/4 228

**Об утверждении Акта по результатам
комплексной проверки организации питания
в Группях детского сада**

В соответствии с приказом директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми от 12 ноября 2020г № 059-08/134-01-06/4209 «О проведении комплексной проверки по организации питания» в период с 17 по 25 ноября 2020г. в структурном подразделении «Группы детского сада» комиссия, утвержденная приказом, проверяла организацию питания в соответствии с Планом проверки. По результатам работы комиссии ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Акт по результатам комплексной проверки организации питания в Группях детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми.
2. Заместителю директора по АХЧ Светлаковой И.С. устранить п. 1, 2 рекомендаций комиссии в течение 2021 года.
3. Заместителю директора по методической работе Барановой И.С. взять на контроль выполнение п. 3 рекомендаций комиссии.
4. Приказ вступает в силу с даты подписания.
5. Контроль за исполнением приказа возложить на руководителя структурного подразделения Кирилловых Т.Ю.

Директор

А.А. Деменева



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ
«Школа дизайна Точка»
_____/А.А.Деменева/
от «____» _____ 2020г.

АКТ
по результатам комплексной проверки организации питания в
Группах детского сада

В соответствии с приказом директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми от 12 ноября 2020 г № 059-08/134-01-06/4209 «О проведении комплексной проверки по организации питания» в период с 17 по 25 ноября 2020 г комиссией, утвержденной приказом, проведена комплексная проверка организации питания в «Группах детского сада».

В ходе проверки проверяемых вопросов установлено:

1. Система организации питания в группах детского сада	
1.1. Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного руководителем	Примерное 10-дневное меню на осенне-зимний период для детей с 1-3 и с 3-7 лет утверждено приказом руководителя от 27.08.2020г. № 059-08/134-01-06/496.
1.2. Контроль качества и безопасности продуктов	Контроль за качеством и безопасностью продуктов осуществляет шеф-повар Трухина Н.Г., которая проверяет наличие удостоверения качества и безопасности на поступающую продукцию. Сертификаты хранятся до полной реализации продуктов.
1.3. Соблюдение сроков хранения продуктов	Все скоропортящиеся продукты заносятся в «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов» с отметкой о дате поступления, весе/количестве, указанием срока и температуры хранения, Шеф-повар Трухина Н.Г. ведет учет расхода продуктов. Сроки хранения не нарушены.
1.4. Выполнение натуральных норм питания. 1.5. Сбалансированность питания	Для контроля за выполнением натуральных норм питания, сбалансированностью питания (соотношение белков, жиров, углеводов) ведется накопительная ведомость (данные за 1 кв. 2015 г. отражены в приложении 1, 2) Серьезных отклонений по выполнению натуральных норм не допускается, % выполнения составляет от 95 до 100%. Руководитель структурного подразделения Кирилловых Т.Ю. проверяет выполнение натуральных норм ежеквартально. (Данные за 3 кв. 2020 г. отражены в Приложении 1 Информация об обеспечении энергетической ценности рациона питания детей в «Группах детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» за 3 квартал 2020 года Приложение № 2 Выполнение натуральных норм по данным накопительных ведомостей в Группах детского сада МАОУ "Школа дизайна Точка" за 3 квартал 2020 года



	Информация о выполнении натуральных нора питания размещается на сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» на странице Структурного подразделения во вкладке «Организация питания обучающихся»/ «результаты проведенных контрольных мероприятий».
1.6. Организация производственного контроля	Производственный контроль осуществляется на основании Программы производственного контроля (приказ от 10.09.2020г № 059-08/134-01-06/4130. Направления контроля, подлежащие проверке отражаются в ежемесячных и ежеквартальных Актах проверки руководителем структурного подразделения Кирилловых Т.Ю.
2. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	
2.1. Соблюдение технологии приготовления пищи 2.2. Соблюдение графика закладки продуктов	Приготовление блюд осуществляется на основании технологических карт, Карты в наличии на каждое блюдо, находятся в свободном доступе у поваров, составлены на основании Сборника технологических нормативов , рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, издание 5-е с дополнениями, 2011г, Пермь. Закладка продуктов (объем) осуществляется в соответствии с нормами, заложенными в карте*на кол-во детей на текущую дату с соблюдением временного режима.
2.3. (2.7. и 2.8.) Соблюдение объёма выдаваемых блюд	Приложение № 3 Соблюдение объёма выдаваемых блюд. Вывод: объем выдаваемых блюд на группы пищеблоком соблюдается (исходя из количества детей на текущую дату) По группам, в целом объем выдаваемых блюд соответствует нормам меню. Расхождение в объеме выдаваемого блюда (напиток) в целом по саду обусловлено тем, что чашки на группах по объему 180 гр., если наливать все 180 гр. то получается напиток по самый край чашки и дети его разливают.
2.4. Соблюдение графика получения пищи	Без нарушений. Приложение № 4 Соблюдение графика получения пищи
2.5 Маркировка посуды на пищеблоке и в группе	Посуда на пищеблоке и в группах промаркирована, но необходимо обновить маркировку в гр. №№ 1, 2. В группах в наличии: эмалированные кастрюли для 1 блюда, - гарнира, 2 блюда (кастрюли или подносы), напитка, емкости для пищевых отходов, кастрюля для хлеба, чайники для кипяченой воды лопаточки под запеканку, соусники, ложки для гарнира, черпаки для супа и напитка, ножи для хлеба и масла, хлебницы (пластик или нержавейка). Но эмалированная посуда в группах со сколами.
2.6. Наличие столовых приборов, посуды в	На момент проверки количество посуды и столовых приборов не соответствует списочному составу детей.

соответствии со списочным составом детей	<p>Приложение 5. Вывод: необходимо докупить столовые приборы и посуду в соответствии со списочным составом детей</p>
2.9 Отбор и хранение суточных проб	Отбор суточных проб производится до выдачи пищи с пищеблока на группы. Каждое блюдо подписано и хранится в отдельной таре в холодильнике при температуре 2- 4 градуса в течение 48 часов
3. Организация питания в группах	
3.1. Сервировка столов:	<p>Сервировка столов соблюдается в соответствии с меню и возрастными особенностями. В старших и подготовительных группах помощь в накрывании на столы оказывают дежурные, которые имеют специальную униформу. Во всех группах (кроме 1 и 4) есть индивидуальные салфетки под тарелку (пластиковые или тряпичные). Во всех группах на столах стоят вазочки с букетами.</p> <p>В группах имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы, хлебницы, скатерти тазик для уборки).</p>
3.2.Работа по формированию культурно-гигиенических навыков культуре приема пищи. - соблюдение гигиенических процедур - навыки пользования столовыми приборами (в соответствии с возрастом) -культура поведения за столом (есть ли у детей вредные привычки) -общение воспитателя с детьми во время приема пищи: умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое) обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид обучение правилам поведения за столом	<p>Работа по формированию культурно-гигиенических навыков ведется воспитателями всех возрастных групп. Выработаны навыки пользования столовыми приборами в соответствии с возрастом практически во всех группах (гр.№ 3 – обращать внимание детей старшего возраста на необходимость пользоваться вилками)</p> <p>Дети умеют пользоваться столовыми приборами соответственно возрасту, приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. В младших и средней группе воспитатель объявляет детям название блюд, а в подготовительных группах учат дежурных объявлять.</p> <p>Воспитатели всех групп осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу. В младших группах докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.</p>
4. Организация питьевого режима	
4.1.Обеспечение детей питьевой водой в течение дня	Питьевой режим организован в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10, п. 15.24. Кипяченая вода доставляется помощниками воспитателей с пищеблока в эмалированных чайниках, смена воды осуществляется каждые 3 часа (по графику). Питьевая вода доступна воспитанникам в течении всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем или помощником воспитателя).
5. Информирование потребителей об организации питания в группах	
5.1.Наличие меню на текущую дату	Информация о меню на текущую дату размещается в информационных уголках для родителей ежедневно.

информационных уголках для родителей	Кроме того, ежедневное меню размещено на сайте организации во вкладке «Организация питания обучающихся».
5.2. Наличие информации по организации питания в уголках для родителей.	На сайте организации во вкладке «Организация питания обучающихся»/ «Материалы по формированию культуры здорового питания» размещены консультации для родителей: «Особенности питания детей в зимний период» «Памятка по организации питания детей дошкольного возраста» «Правильное питание детей» «Каким должен быть домашний ужин» «Питание в период адаптации» «Как организовать рациональное питание дома» В информационных папках для родителей материалы по организации питания в наличии, но требуют обновления.
5.3. Отсутствие жалоб на организацию питания	Жалобы на питание в Группах детского сада отсутствуют

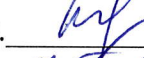

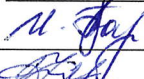
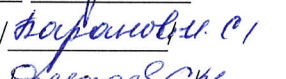

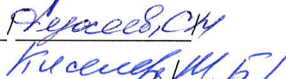

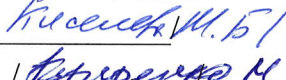

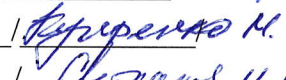

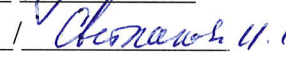
Выводы:

1. Организация питания в «Группах детского сада» осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13

Рекомендации:

1. Заменить эмалированную посуду в группах, имеющую сколы.
2. Обеспечить количество столовых приборов и посуды на группах в соответствии со списочным составом детей.
3. Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы. Систематически освещать вопросы по организации питания в Группах детского сада на родительских собраниях, уголках для родителей, группах в сети Интернет.

Члены комиссии:

Кирилловых Т.Ю.  | 
 Баранова И.С.  | 
 Федосеева С.М.  | 
 Киселева М.Б.  | 
 Кучеренко М.Н.  | 
 Светлакова И.С.  | 

Приложение 1

Информация об обеспечении энергетической ценности рациона питания детей в «Группах детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» за 3 квартал 2020 года

	Обеспечение энергетической ценности рациона (средний показатель за 3 месяца на одного ребенка)			
	белки	жиры	углеводы	калорийность
Сад (норма)	57	60	261	1800
Сад (факт)	59,29	59,82	275,43	1798,5
Ясли (норма)	53,5	47	203	1400
Ясли (факт)	47,7	49,31	211,43	1422,21

Приложение 2

Выполнение натуральных норм по данным накопительных ведомостей в Группах детского сада МАОУ "Школа дизайна Точка" за 3 квартал 2020 года

Продукты	Норма сад	Факт сад	% вып-ия	Норма ясли	Факт ясли	% вып-ия
Молоко	450	432	96	390		99
Творог	40	39,3	98	30	30	100
Сметана	11	11	97	9	8,6	95
Сыр	6,4	6,1	96	4,3	4,1	95
Мясо	60,5	57,73	95	55	52,3	95
Кура	27	26,9	100	23	22	95
Рыба	39	38,5	98	34	32,2	95
Колбас	7	6,7	95	0	0	
Яйцо	0,6	0,58	97	0,5	0,5	100
Картофель	207	211,7	102	177	152	85
Овощи	325	308,9	95	256	244	95
Фрукты	114	108,6	95	108	105	97
с/фрукты	11	10,83	98	9	9	100
Соки	100	96,7	97	100	100	100
Вит напиток	50	49,2	98	0	0	
Хлеб рж.	50	48,1	96	40	38	95
Хлеб пш.	80	79	98	60	60	100
Крупы	43	42	100	30	25	100
Макар изд.	12	12	99	8	8	100
Мука	29	28,8	98	25	25	100
Крахмал	3	2,95	95	2	2	100
Масло сл	21	20,1	100	18	17,9	99
Масло раст.	11	11	100	9	9	100

Кондитер.	20	20	98	7	7	100
Чай	0,6	0,6	98	0,5	0,5	100
Какао	0,6	0,59	95	0,5	0,5	100
Кофе	1,2	1,15	100	1	1	100
Дрожжи	0,5	0,5	100	0,4	0,4	100
Сахар	47	47	100	37	37	100
Соль	6	6	100	4	4	100
Итого	1762	1724	97	1400	1387	99

Приложение 3

Соблюдение объема выдаваемых блюд

Проверка объема выдаваемых блюд проводилась в обед 18.11.2020г. (3 день по меню). Проверялся общий объем выданных блюд на пищеблоке исходя из количества человек в группе на текущую дату на и вес 1 порции по каждому наименованию блюд в группах.

Количество детей на питании на 18.11.2020: сад -148 чел, ясли -22 чел.

Наименование блюд	Объем порций по меню (сад в гр.)	Объем порций по меню (ясли в гр.)
салат из моркови	50	30
рассольник домашний	180	150
рыба, запеченная в омлете	80	60
картофельное пюре	100	100
напиток из шиповника	180	150

Наименование проверяемого блюда: САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Вес блюда по меню/Группа	Кол-во детей на 18.11.2020	Объем блюда по плану (гр.)	Фактически выдано (гр.)	Вес 1 порции на группе (гр.)
	148			
Первая младшая № 1	22 (по 30 гр.)	660	660	30
Вторая младшая № 2	13 (по 50 гр.)	650	650	45
Разновозрастная № 3	22 (по 50гр)	1100	1104	48
Разновозрастная № 5	25 (по 50 гр.)	1250	1250	49
Разновозрастная № 6	26 (по 50 гр.)	1300	1324	50
Разновозрастная № 8	18 (по 50 гр.)	900	900	52
Старшая № 7	20 (по 50 гр.)	1000	1024	51
Подготовительная № 4	24 (по 50 гр.)	1200	1250	50

Наименование проверяемого блюда: РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

Вес блюда по меню/Группа	Кол-во детей на 18.11.2020	Объем блюда по плану (гр)	Фактически выдано	Вес 1 порции на группе (гр.)
Первая младшая № 1	22 (по 150 гр.)	3300	3300	150
Вторая младшая № 2	13 (по 180 гр.)	2340	2300	183
Разновозрастная № 3	22 (по 180гр.)	3960	3950	175
Разновозрастная № 5	25 (по 180 гр.)	4500	4570	174
Разновозрастная № 6	26 (по 180 гр.)	4680	4700	180
Разновозрастная № 8	18 (по 180 гр.)	3240	3272	179
Старшая № 7	20 (по 180 гр.)	3600	3610	181
Подготовительная № 4	24 (по 180 гр.)	4320	4380	177

Наименование проверяемого блюда: ПЮРЕ и РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ

Вес блюда по меню/Группа	Кол-во детей на 18.11.2020	Объем блюда по плану (гр)	Фактически выдано (гр.)	Вес 1 порции на группе (пюре+рыба) (гр.)
Первая младшая № 1	22 (100 гр. и 60 гр.)	2200 пюре и 1320 рыба	3300 пюре и 1300 рыба	150 гр.
Вторая младшая № 2	13 (100 гр. и 80 гр.)	1300 пюре и 1040 рыба	1300 пюре и 1000 рыба	186 гр.
Разновозрастная № 3	22 (100гр. и 80 гр.)	2200 пюре и 1760 рыба	2300 пюре и 1700 рыба	179 гр.
Разновозрастная № 5	25 (100 гр. и 80 гр.)	2500 пюре и 2000 рыба	2490 пюре и 1980	175 гр.
Разновозрастная № 6	26 (100 гр. и 80 гр.)	2600 пюре и 2080 рыба	4700 и 2000 рыба	179 гр.
Разновозрастная № 8	18 (100 гр. и 80 гр.)	1800 пюре и 1440 рыба	1900 пюре и 1400 рыба	183 гр.
Старшая № 7	20 (100 гр. и 80 гр.)	2000 пюре и 1600 рыба	2100 пюре и 1580 рыба	181 гр.
Подготовительная № 4	24 (100 гр. и 80 гр.)	2400 пюре и 1920 рыба	2450 пюре и 1930 рыба	182 гр.

Наименование проверяемого блюда: НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Вес блюда по меню/Группа	Кол-во детей на 18.11.2020	Объем блюда по плану (гр)	Фактически выдано	Вес 1 порции на группе (гр.)
Первая младшая № 1	22 (по 150 гр.)	3300	3320	156
Вторая младшая № 2	13 (по 180 гр.)	2340	2350	165
Разновозрастная № 3	22 (по 180гр.)	3960	3958	173
Разновозрастная № 5	25 (по 180 гр.)	4500	4564	176
Разновозрастная № 6	26 (по 180 гр.)	4680	4623	174
Разновозрастная № 8	18 (по 180 гр.)	3240	3300	178
Старшая № 7	20 (по 180 гр.)	3600	3600	177
Подготовительная № 4	24 (по 180 гр.)	4320	4400	174

Приложение 4

Соблюдение графика получения пищи

№ группы	Время по графику	Фактическое получение	ФИО помощника воспитателя
1	11.45	11.40	Шелудякова Ю.В.
2	12.00	12.00	Витюгова Е.С.
3	12.05	12.05	Шилоносова С.Г.

