

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/
«29» сентября 2022 г.

М.П.

АКТ

о результатах проведения плановой проверки организации питания с фотофиксацией в структурном подразделении «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

На основании плана реализации программы административного контроля в структурном подразделении «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми (далее – СП «Группы детского сада»), утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 07.09.2022 № 05908/134-01-06/4185,

Комиссия в составе:

Председатель:

Кирилловых Татьяна Юрьевна – руководитель структурного подразделения «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

Члены комиссии:

Кучеренко Мирослава Николаевна - методист СП «Группы детского сада»,
Мелкомукова Наталия Олеговна - воспитатель СП «Группы детского сада»,
Чванова Светлана Константиновна - воспитатель СП «Группы детского сада»,
Сычева Татьяна Сергеевна - логопед СП «Группы детского сада»
Федосеева Светлана Михайловна – медицинская сестра (по согласованию)

в период с: 26.09.2022 по 29.09.2022 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, группа № 7 СП «Группы детского сада» по ул. Бульвар Гагарина, 60а.

Цель проверки: Контроль организации питания в СП «Группы детского сада».

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 СП «Группы детского сада» является ИП Кулинская Л.А. на основании договора об оказание услуги по организации питания от 14.01.2020 на период 09.01.2020 - 08.01.2023, заключенного между МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми и ИП Кулинская Л.А.

Комиссией осуществлен контроль по следующим вопросам:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «0»	Подтверждающий документ
	<i>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</i>		
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	Фото № 3
1.5.	Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока	1	Фото № 4
	<i>2. Организация питания детей в группах</i>		
2.1.	Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах	1	
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, 7 Кол-во комплектов посуды -33 шт, списочный состав гр № 7 – 33 чел.
2.1.3.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе	1	Фото № 8 Кол-во комплектов столовых приборов – 35 шт.
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	1	соблюдается
2.1.6.	Выдача порций одинакового	1	Фото № 10

	размера		
2.1.7.	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми	1	Фото № 11, 12
2.1.8.	Уборка, обработка столов, проветривание помещения	1	Фото № 13, 14, 15
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	Фото № 16
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фот № 16, 17
2.2.3.	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов, металлическая сушилка для столовой посуды	1	Фото № 18
2.2.4.	Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	Фото № 19
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото № 20
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото № 21
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото № 5
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	Меню раскладка на сад и ясли (см приложение)
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 № 22
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 примерного меню
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	Таких детей нет
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	копии (выборочно) рассольник домашний рыба, запеченная в омлете
	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 к карте контроля.
Контрольное взвешивание блюд.

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)
7	обед	Рассольник домашний	150/180	150/180	151/182
		Рыба, запеченная в омлете	50/80	50/80	50/80

Органолептическая оценка блюд:

внешний вид соответствует технологической карте, температура блюда соответствует, консистенция блюда соответствует технологической карте.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в СП «Группы детского сада» по ул. Бульвар Гагарина, 60а организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

1. Председателю комиссии Кирилловых Т.Ю. направить организатору питания ИП Кулинская Л.А. настоящий акт для ознакомления.

2. Воспитателю Чвановой С.К., помощнику воспитателя Вшивковой Л.С. продолжать работу по организации питания в группе № 7 в соответствии с нормативными требованиями

Председатель:

заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по дошкольному воспитанию, руководитель СП «Группы детского сада» Кирилловых Т. Ю. _____

Члены комиссии:

методист СП «Группы детского сада» Кучеренко М.Н. _____

воспитатель СП «Группы детского сада» Мелкомукова Н.О. _____

воспитатель СП «Группы детского сада» Чванова С.К. _____

логопед СП «Группы детского сада» Сычева Т.С. _____

медицинская сестра (по согласованию) Федосеева С.М. _____

С актом ознакомлены:

ИП Кулинская Л.А. _____

Воспитатель группы № Евг. Павлова С.К.
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № Вин Винникова
(подпись, расшифровка)

