

Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»  
г. Перми

/И.В.Бурдина/

«19» октября 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: 19.10.2022 по 21.10.2022 составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** пищеблок, группа № 9 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
	<b>1. Выдача из пищеблока пищи для детей</b>		
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
	<b>2. Организация питания детей в группах</b>		
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 № 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 № 8 – 31 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 – 33 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 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	Фото № 12,13,14
2.2.	Буфетная:		
2.2.1.	Имеется отдельное помещение / выделена зона в групповой	1	Фото № 9
2.2.2.	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы	1	Фот № 15,16
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 № 17
2.2.5.	Имеется мерный инвентарь для формирования порций	1	Фото № 18
2.2.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1	Фото № 19
<b>3. Соблюдение рациона питания</b>			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей	1	Фото № 21
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 № 20



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) тефтели рыбные, салат из капусты с яблоком

**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)
8	обед	Тефтели рыбные	50/70	50/70	50/70
8	обед	Суп крестьянский с крупой	150/180	150/180	150/182
8	обед	Макароны отварные	110/130	110/130	110/130

**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 Кучеренко М.Н., помощнику воспитателя Бабушкиной С.В. продолжать работу по организации питания в группе № 8 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:**

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 № 8 Кучеренко М.Н. \_\_\_\_\_  
(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 8 Бабушкина С.В. \_\_\_\_\_  
(подпись, расшифровка)

