

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В. Бурдина/

«19» / 10 2022 г.

М.П.

АКТ

о результатах проведения проверки организации питания общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в структурном подразделении «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

На основании плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в структурном подразделении «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» на 2022-2023 учебный год (далее – СП «Группы детского сада»), утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 15.09.2022 № 05908/134-01-06/4219 (с изм. от 21.09.2022 № 05908/134-01-06/4224),

Комиссия в составе:

Председатель:

Васькина Е.В. – родитель группы № 5 СП «Группы детского сада»,

Секретарь:

Кирилловых Татьяна Юрьевна - ответственный за организацию питания в СП «Группы детского сада»,

Члены комиссии:

Хоренко В.В. - родитель группы № 8 СП «Группы детского сада»,

Шуваева О.А. - родитель группы № 7 СП «Группы детского сада»

в период с 19.10.22 по 21.10.2022 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: группа № 8, зона выдачи пищи на пищеблоке СП «Группы детского сада» по ул. Бульвар Гагарина, 60а.

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

Вопросы проверки:

1. санитарно-гигиеническое и эстетическое состояния групповых, посуды, зоны выдачи пищи на пищеблоке;
2. процесс накрывания и приема пищи детьми;
3. наличие вывешенного меню, соответствие выдаваемых блюд примерному и фактическому меню.
4. Проверка журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке

В ходе проверки членами комиссии проводилось наблюдение за реализацией указанных вопросов в группе № 8, в зоне выдачи пищи на пищеблоке (листы

наблюдений членов комиссии прилагаются), проверка своевременности и полноты ведения на пищеблоке требуемых законодательством журналов:

- гигиенический журнал,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- журнал витаминизации третьих блюд,
- журнал работы рециркулятора,
- журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке.

Выводы:

По проверенным вопросам питания в группе № 8 СП «Группы детского сада» по ул. Бульвар Гагарина, 60а организовано без замечаний.

Санитарное состояние зоны умывания, зоны приема пищи детьми, столовой посуды, приборов, зоны выдачи пищи на пищеблоке удовлетворительное.

Обед накрыт вовремя, работники пищеблока, помощник воспитателя одеты в спецодежду, имеют маски, перчатки.

Контрольные блюда, книга отзывов и предложений, меню в группе имеются в наличии, график выдачи пищи на пищеблоке имеется и соблюдается, на стенде по организации питания размещена информация об организации питания на 2 этаже у медицинского кабинета.

Питание детей соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда: тефтели рыбные, макаронные изделия отварные, салат из капусты с яблоками приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием.

Бракеражный журнал ведется регулярно, за качество приготовленных блюд расписываются 3 члена комиссии.

Требуемые журналы на пищеблоке имеются и ведутся своевременно.

Предложения:

1. Предоставить организацию питания в группы детского сада в соответствии с действующими требованиями.
2. Добавить...

Председатель:

родитель группы № 5 СП «Группы детского сада»
Васькина Е.В./ Васькина

Секретарь:

ответственный за организацию питания в СП «Группы детского сада»
Кирилловых Т. Ю. Кирилловых

родитель группы № 7 СП «Группы детского сада»

родитель группы № 8 СП «Группы детского сада» Кирилловых Кирилловых В.В.

С актом ознакомлены:

ИП Кулинская Л.А. Кулинская

Воспитатель группы № 8 Кучеренко М.Н. Кучеренко

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 8 Бабушкина С.В. Бабушкина

(подпись, расшифровка)

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания
в корпусе по ул. Коларникова СП «Группы детского сада»
МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 19 10 2022

ФИО члена общественной комиссии Корнилов Валерий Владимирович

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	да
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	да
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	да
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	да
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	да
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	да
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	да
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено для родителей	да
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	да
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	да
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	да
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество	да

	соли, сахара)	
13	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	да
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	да
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	да
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	да
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	да
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	да
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	да
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	да

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя

Алексей

ВВ Кофеев

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания
в корпусе по ул. Б.Гагарина 60а, СП «Группы детского сада»
МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 19 10 2022

ФИО члена общественной комиссии Родаскина Елена Владимировна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания в группе, наличие мыла, индивидуальных полотенец	5
2	Санитарно-гигиеническое состояние зоны приема пищи детьми, сервировка столов (салфетки, приборы)	5
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	5
4	Внешний вид помощника воспитателя (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	5
5	Накрывание за 5 минут до начала приема пищи детьми, детям выдаются порции одинакового размера	5
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	5
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	5
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено для родителей	5
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	5
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	5
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	Да
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество	Да

	соли, сахара)	
13	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	+
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	+
15	Наличие в группе материалов по формированию навыков и культуры здорового питания у детей	+
16	Санитарно-гигиеническое состояние зоны выдачи пищи на пищеблоке, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	+
17	Внешний вид сотрудников пищеблока (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	+
18	Наличие и соблюдение графика выдачи пищи в группы	Да
19	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	Да
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	Да

Комментарии по результатам наблюдения:

Подпись наблюдателя Рашин / Рашкина Е.В.