

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В. Бурдина/

«03» марта 2023 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 Елена Владимировна – родитель группы № 5 СП «Группы детского сада»,

Секретарь:

Кирилловых Татьяна Юрьевна – руководитель структурного подразделения, ответственный за организацию питания в СП «Группы детского сада»,

Члены комиссии:

Харина Наталья Владимировна - родитель группы № 3 СП «Группы детского сада»,

в период с 02.03.2023 по 03.03.2023 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: группа № 1, 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;
5. контроль приема и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья (проверка документов).

В ходе проверки членами комиссии проводилось наблюдение за реализацией указанных вопросов в группе № 1, в зоне выдачи пищи на пищеблоке (листы наблюдений членов комиссии прилагаются).

Запрошены с пищеблока образцы продуктов питания: (молоко, кефир, творог), сопровождающие документы на них, журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования.

Проведена проверка соответствия записей в журналах бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования данным маркировок продуктов питания, сопровождающих документов на продукты питания.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в группе № 1 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 организаторе питания на 2 этаже у медицинского кабинета.

Питание детей соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда суп с макаронными изделиями, биточки куриные, капуста тушеная приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием.

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

Записи в журналах бракеража скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования соответствуют данным маркировок продуктов питания, сопровождающих документов на продукты питания.

Предложения:

Продолжать организацию питания в соответствии с действующими требованиями.

Председатель:

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

Секретарь:

Руководитель структурного подразделения, ответственный за организацию питания в СП «Группы детского сада» Кирилловых Т. Ю. Кирилловых Т. Ю.

С актом ознакомлены:

ООО «Комбинат детского питания» _____

Воспитатель группы № 1 Хохрякова А.В. Хохрякова А.В.

(подпись, расшифровка)

Помощник воспитателя группы № 1 Завьялова Е.А. Завьялова Е.А.

(подпись, расшифровка)

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: 02 03 2023 г.

ФИО члена общественной комиссии Жарина. И.В.

№ 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	га
6	Наблюдение воспитателем за процессом приема пищи детьми, дисциплина и порядок во время приема пищи детьми	га
7	Уборка, обработка столов, проветривание помещения после приема пищи детьми	га
8	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено для родителей	га
9	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	га
10	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	га
11	Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):	га
12	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество	5

	соли, сахара)	
13	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5
14	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	5
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)	5
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:

без замечаний

Подпись наблюдателя Эсарина Н. В. / Эсарин

ул. З

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

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 02.03.2022

ФИО члена общественной комиссии Васькина 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:

без замечаний

Подпись наблюдателя Василькина С.В.