

АКТ от « 16 » марта 2022г.

Проверки качества оказания услуг по организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад №51»

Номер, адрес учреждения МКДОУ «Детский сад №51 ул. Заброевская д. 4.  
Комиссия в составе представителей родительской общины:  
1. группа Иванова Д.И.  
2. группа Сохаева М.  
3. средняя гр. Звениханова Л.В.  
4. средняя гр. Макарова Д.А.  
старшая гр. Морозова И.Р.  
младшая гр. Ульянова Д.С.  
Ф.И.О. руководителя ОУ Жарданова О.А.  
Ф.И.О. ответственного по питанию Жоелекова М.Х.  
Фотосъемка осуществлялась / не осуществлялась  
Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается  
Время проведения контрольных мероприятий 11.30 - 12.00.

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
<u>6 групп</u>	<u>183</u>	<u>115</u>	<u>115</u>	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:		<u>183 чел.</u>	
Заявлено на питание всего (порций):	<u>115</u>	Фактическое присутствие детей	<u>115</u>
Завтрак	<u>115</u>	Завтрак	<u>115</u>
Завтрак 2	<u>115</u>	Завтрак 2	<u>115</u>
Обед	<u>115</u>	Обед	<u>115</u>
Полдник	<u>115</u>	Полдник	<u>115</u>
Отсутствует детей всего:	<u>68</u>		
В том числе:			
- по болезни	<u>24</u>		
- по заявлениям родителей	<u>0</u>		
- без подтверждения	<u>44</u>		

В ходе проверки выявлено:

1. АНАЛИЗ МЕНЮ

1.1. Наличие типового меню: в наличии/ отсутствует

1.2. Оформление ежедневного меню оформлено/не оформлено

1.3. Соответствие ежедневного и типового меню соответствует/не соответствует соответствует

2. КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПОСТУПАЮЩЕЙ НА ПИЩЕБЛОК ПРОДУКЦИИ

2.1. Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья (Кто осуществляет) Мягковские Жоелекова М.Х.

2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) в

наличии/отсутствует в наличии и в из. продукта

2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации) соответствует

2.4. Органолептические показатели в норме  
показатели в норме

2.5. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания:  
Излишек продуктов нет.  
Недостачи есть: лук 1,8 кг.

2.6. Хранение суточной пробы в полном объеме/не в полном объеме

2.7. Бракеражный журнал сырой продукции оформлен/не оформлен

2.8. Бракеражный журнал готовой продукции оформлен/не оформлен

2.9. Технологические карты в наличии/отсутствуют соответствуют требованиям

### 3. Организация питания

3.1. Режим работы пищеблока: с 6:00 до 18:00

3.2. График обслуживания с 8:00 до 16:10

(наличие графика питания обучающихся) в наличии/отсутствует

3.3. Организация мытья рук организовано/не организовано

3.4. Контрольный завес готовых блюд (Контрольный завес производится 5-ти и 10-ти порций)

Вид продуктов питания	Норма выхода согласно меню	Фактический выход (шт./гр.)	Примечания
<u>Бютикета</u>	<u>60г</u>	<u>64г</u>	<u>н</u>
<u>куриная</u>			
<u>гр рис отвар</u>	<u>100г</u>	<u>98г</u>	<u>н</u>
<u>нэй</u>			

### 4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

Всего	Зав. производством	Поварской состав	Обслуживающий персонал
<u>4 чел.</u>	<u>—</u>	<u>2 чел</u>	<u>2 чел</u>

4.2. Наличие вакансий: Н.С.М.

4.3. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока (наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума) в наличии/отсутствует

## 5. САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА

1. Санитарное состояние пищеблока-производственных складских помещений, соблюдение производства при приготовлении пищи) удовлетворительное/неудовлетворительное

удовлетворительное

5.2. Наличие торгово - технологического и холодильного оборудования (достаточное количество или нет, и что находится в неисправном состоянии) в наличии/отсутствует, в исправном состоянии

5.3. Обеспеченность кухонным инвентарем, разделочными досками и их маркировка и хранение обеспечены/не обеспечены

необходимая защита их досок

5.4. Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами обеспечены/не обеспечены

исходная защита кастрюли для

5.5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется/не ведется

ведется журнал

5.6. Наличие на пищеблоке инструкций по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц в наличии/отсутствует

5.7. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения упорядочено/не упорядочено

упорядочено

5.8. Хранение и обработка ветоши упорядочено/не упорядочено, упорядочено

5.9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) упорядочено/не упорядочено, промаркировано/не промаркировано

промаркирован, хранится в специальной отдельной комнате

5.10. Наличие весового оборудования в наличии/отсутствует, в исправном состоянии

5.11. Производилась поверка весового оборудования нет/да да с 04.222

## 6. ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

6.1. Приказ образовательного учреждения об организации питания детей № 10 от 31.08.21

6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 10 от 31.08.21

6.3. Наличие дополнительных приказов о работе пищеблока в ДОУ в 2021-2022 г. в создании бракеражной комиссии, об организации родительского контроля

## 7. РАБОТА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания (бракеражная) № 11 от 31.08.21

7.2. План работы общественной комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания в наличии/отсутствует имеется, выполняется

7.2.1. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) в наличии/отсутствуют в наличии

7.3. Наличие информационного стенда для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей в наличии/отсутствует имеется

7.4. Проводимые мероприятия по привлечению с родительской общественности к контролю за качеством организации питания детей (перечислить мероприятия)

оперативный контроль по организации питания в ДОУ

7.6. Какая работа проводится среди обучающихся по вопросам здорового питания, гигиене приема пищи и т.д.

занимается по вопросам о здоровом образе жизни, о здоровом питании

## 8. Организация питьевого режима детей.

8.1. Организовано/не организовано организовано, в группах с/п графике вaday вода

## 9. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

1. Санитарные нормы и правила приготавливаемые пищи не соответствуют требованиям.
2. Нормы выдачи пищи детям соблюдены, соответствует меню.
3. Во всех возрастных группах создана условия для организации питания.

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения: завучем МБОУ ГБОУ Карагановской школы № 34

Подписи членов комиссии: Иванова Д.В. Учитель. Мереева Ч.Р. [подпись]  
Немиряева Л.З. [подпись]  
Атаманова Д.И. [подпись] Шокеева Д.А. [подпись]  
Соняева Д.И. [подпись]