

АКТ от « 1 » 21 сентября 2022г.

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

Номер, адрес учреждения МКДОУ «Детский сад №51»
Комиссия в составе заведующий Жарданова О.А.
педагогическая сектор Макарова З.В.
гл. бухгалтеря Занова Р.И.
председатель родитель. старшей гр. Ульяева Д.

Ф.И.О. руководителя ОУ Жарданова О.А.
Ф.И.О. ответственного по питанию Жомокова М.А.
Фотосъемка осуществлялась / не осуществлялась
Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается
Время проведения контрольных мероприятий

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
<u>6 гр.</u>	<u>200 чел</u>	<u>110</u>	<u>110</u>	

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу:		Фактическое присутствие детей	
Заявлено на питание всего (порций):			
Завтрак	<u>110</u>	Завтрак	<u>110</u>
Завтрак 2	<u>110</u>	Завтрак 2	<u>110</u>
Обед	<u>110</u>	Обед	<u>110</u>
Полдник	<u>110</u>	Полдник	<u>110</u>
Отсутствует детей всего: <u>90</u>			
В том числе:			
- по болезни	<u>27</u>		
- по заявлениям родителей	<u>2</u>		
- без подтверждения	<u>61</u>		

В ходе проверки выявлено:

1. АНАЛИЗ МЕНЮ

- 1.1. Наличие типового меню: **в наличии/ отсутствует** в наличии
1.2. Оформление ежедневного меню **оформлено/не оформлено** 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) Жарданова О.А.
2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя) в

лции/отсутствует в наличии, соответствует

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

соответствует

2.4. Органолептические показатели в норме

2.5. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания: в пределах нормы, излишков нет

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

в полном объеме

2.7. Бракеражный журнал сырой продукции **оформлен/не оформлен**

оформлен

2.8. Бракеражный журнал готовой продукции **оформлен/не оформлен**

оформлен

2.9. Технологические карты **в наличии/отсутствуют** в наличии, соответствуют требованиям меню

3. Организация питания

3.1. Режим работы пищеблока: с 6.00 до 17.00

3.2. График обслуживания с 7.30 до 16.00

(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>Берез со сметаной</u>	<u>200г</u>	<u>196г</u>	<u>н</u>
<u>Котлетки куриные</u>	<u>60г</u>	<u>57г</u>	<u>н</u>
<u>Пор. рис отварная</u>	<u>100г</u>	<u>97г</u>	<u>н</u>
<u>Полнокоп. из ов. яйцо</u>	<u>180г</u>	<u>180г</u>	<u>н</u>
<u>Хлеб</u>	<u>80г</u>	<u>80г</u>	<u>н</u>

4. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. Количество сотрудников пищеблока:

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

4.2. Наличие вакансий: нет

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

4.4. Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды **в наличии/отсутствует**

4.5. Журнал «Гигиенический» ведется, был занесен

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

в исправном состоянии, в недостаточном кол-ве

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

обеспечены, простерилизованы

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

обеспечены

5.5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется/не ведется

ведется

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

упорядочено, промаркировано

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

5.11. Производилась поверка весового оборудования нет/да поверка в срок

6. ВЕДЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

6.1. Приказ образовательного учреждения об организации питания детей № 53 от 30.08.22

6.2. Приказ о назначении ответственного за организацию питания детей № 42 от 25.08.22

6.3. Наличие дополнительных приказов имеются, выданы не самим образовательным учреждением

7. РАБОТА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания (бракеражная) № 63 от 30.08.22

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

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 в наличии

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

Ежемесячный родительский контроль по организации питания

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

8. Организация питьевого режима детей.

8.1. Организовано/не организовано организовано

9. ВЫВОДЫ КОМИССИИ:

Комиссией заглавной по организации
питания в воениста
воспитательной групп проделана работа
по пропаганде здорового питания среди
детей старшего возраста и родителей ДОУ
Систематически освещать вопросы питания в ДОУ
через собрания, консультации и т.д.

АКТ составлен в присутствии

Подписи представителей учреждения: певака Бешаровой М. А. ДОУ
князьчикова Уголова И. К.

Подписи членов комиссии: Харраева А. А.
Мухоморова Э. М.
Ханова Р. М.
Умарова Д.