

Утверждено  
Заведующий  
МБДОУ «ЦРР - детский сад  
№ 387» г. Пермь

*Е.В. Южакова*



### Акт обследования организации питания детей в МБДОУ «ЦРР - детский сад № 387» г. Пермь

(используется для производственного контроля  
и для контроля, осуществляемого коллегиальными органами)

обследования детского сада МБДОУ ЦРР - детский сад № 387 г. Пермь «\_\_»\_\_ 20\_\_ года  
по адресу: ул. Чехова, 16-18 и Пискаревская, 3, 4  
Комиссия в составе: Южакова Е.В. – заведующий, председатель  
Нагимова Е.В.- зам.заведующего по ВМР,  
Андреева О.А., бухгалтер,  
Шардина В.Г. – врач-педиатр,  
Андрусак ЯВ.- методист,  
Базюк Л.А.- родитель, председатель Управляющего совета

провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
1	<b>Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:</b>		
	1. наличие:		
	– у заведующей (полного пакета)	+	
	– у диетсестры (полного пакета)	+	
	– на пищеблоке:		
	– у повара:		
	• 20ти дневное меню	+ 1,2,3,4 копн.	
	• Технологические карты	+ 1,2,3,4 копн.	
	• Инструкция «Правила обработки куриных яиц»	+ 1,2,3,4 копн.	
	• Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	+ 1,2,3,4 копн.	
– у кладовщика:			

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	• 20ти дневное меню	+ 1,2,3,4 согрн.	
	• Спецификации поставки продуктов	+ 1,2,3,4 согрн.	
	• Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	+ 1,2,3,4 согрн.	
	2. <b>наглядность:</b>		
	• стенды:		
	– эстетика	+ 1,2,3,4 согрн.	
	– содержание	+ 1,2,3,4 согрн.	
	• выход объема порций на 1 ребенка	+ 1,2,3,4 согрн.	
	• график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы	+ 1,2,3,4 согрн.	
	• меню на день (для родителей):	+ 1,2,3,4 согрн.	
	– подписи администрации и диетсестры	+ 1,2,3,4 согрн.	
	– объем выхода готового блюда	+ все согрн.	
	– пищевая ценность рациона питания	+ все согрн.	
	– рекомендуемый ужин (желательно)	–	
	• контрольное блюдо:		
	– место расположения	+ все согрн.	
	– эстетика	+	
2	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>		
	– о питании сотрудников	спр. № 42 от 09.01.2019	
	– об ответственных за закладку продуктов в котел	спр. № 29 от 09.01.2019	
	– о графике закладки продуктов в котел	спр. № 29 от 09.01.2019	
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	спр. № 29 от 09.01.2019	
	– о создании бракеражной комиссии	спр. № 28 от 09.01.2019	
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой	спр. № 29 от 09.01.2019	
3	<b>Оформление «меню требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:</b>		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:</li> </ul>		
	– используют		
	– едят от руки (указать причину)	+	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>наличие виз ответственных лиц</li> </ul>	+	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>достоверность данных в меню требования:</li> </ul>		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:	+	
	соответствует	+	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)</li> </ul>		
4	<b>Ведение документации:</b>		
	1. накопительная ведомость:		
	– в компьютерном варианте	+	
	– в рукописном варианте		
	– выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка	+	
	– выполнение денежных норм		
	– причины отклонений от выполнения нормативов:		
	○ денежных норм		
	○ натуральных норм		
	2. наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)	+	
	3. наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ	+	


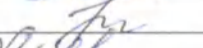

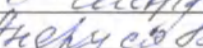


№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
5	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	1. наличие	+	
	2. соответствие текущему году (1 и 2 лист)	+	
	3. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):	просмотр + с 16 по 18.01.2019	
	– готовые блюда на соответствие СанПиН	просмотр с 16 по 18.01.2019	
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)	просмотр смывов с 16 по 18.01.2019	
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	Федеральная проверка Управлением Роспотребнадзора	с 16 по 18.01.2019	
	1. другие формы контроля		
	2. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	1. пищеблока:	+	
	2. кладовых:	+	
	уголок бракеражной комиссии	+	
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню требованием»:		
	– 1е блюда (по меню / факт / расхождение)	меню - суп 250/250	
	– гарниры (по меню / факт / расхождение)	рисов из говядины 200г/200г	
	– салат (по меню / факт / расхождение)	3 блюда - салат 200/200	
	– порционные блюда (по меню / факт / расхождение)		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	– (по меню / факт / расхождение)		
	– наличие литража на котлах	+	
10	Организация питания в группах:		
	1. безопасность столовой и кухонной посуды	+	
	2. хранение столовых приборов	+	
	3. организация питьевого режима	+	
	4. наличие маркировки объема на разливных ложках	+	
	5. соблюдение очередности подачи готовых блюд	+	
	6. соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню требованием	+	
	7. наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды	+	
	8. общее санитарно - эпидемиологическое состояние зоны питания	+	
11	Охрана труда и техники безопасности:	+	
	1. наличие инструкций на местах	+	
	2. выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)	+	

Выводы:

Организация питания в ДОУ и ГПП - соответствует сур. 387<sup>4</sup>  
 в целом находится на среднем уровне,  
 замечаний, нарушений не.  
 замечаний, замечаний в соответствии с  
 замечаний по всем пунктам,  
 с меню расхождение не.

Подписи сторон:

 /Южакова Е.В. – заведующий, председатель  
 /Нагимова Е.В./- зам.заведующего по ВМР.  
 / Андреева О.А.- бухгалтер  
 / Шардина В.Г. – врач-педиатр  
 /Андрусяк Я.В.- методист  
 /Базюк Л.А.- родитель, председатель Управляющего совета

<sup>4</sup> Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне)