

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 22 февраля 2018 года  
по адресу: ул. Тихова, 16, 18 и инженерная 3, 4

Комиссия в составе: Южакова Е.В. – заведующий, председатель \_\_\_\_\_  
Нагимова Е.В.- зам.заведующего по ВМР, \_\_\_\_\_  
Андреева О.Г.- 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	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:		
	1. наличие:		
	– у заведующей (полного пакета)	+	
	– у диетсестры (полного пакета)	+	
	– на пищеблоке:		
	– у повара:		
	• 20ти дневное меню	+ 1,2,3,4 корн.	
	• Технологические карты	+ 1,2,3,4 корн.	
	• Инструкция «Правила обработки куриных яиц»	+ 1,2,3,4 корн.	
	• Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	+ 1,2,3,4 корн.	
	– у кладовщика:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации <i>прислать?</i>
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	• 20ти дневное меню	+ 1,2,3,4 корм.	
	• Спецификации поставки продуктов	+ 1,2,3,4 корм.	
	• Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	+ 1,2,3,4 корм.	
	<b>2. наглядность:</b>		
	• стенды:		
	– эстетика	v 1,2,3,4 корм.	
	– содержание	+ 1,2,3,4 корм.	
	• выход объема порций на 1 ребенка	+ 1,2,3,4 корм.	
	• график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы	+ 1,2,3,4 корм.	
	• меню на день (для родителей):	+ все корм.	
	– подписи администрации и диетсестры	v 4,2 корм.	
	– объем выхода готового блюда	+ все корм.	
	– пищевая ценность рациона питания	+ все корм.	
	– рекомендуемый ужин (желательно)	–	
	• контрольное блюдо:		
	– место расположения	+ все корм.	
	– эстетика	v	
2	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>		
	– о питании сотрудников	Пр. N 43 + 09.01.18	
	– об ответственных за закладку продуктов в котел	Пр. N 266 + 01.09.17	
	– о графике закладки продуктов в котел	Пр. N 266 + 01.09.17	
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	Пр. N 266 + 01.09.17	
	– о создании бракеражной комиссии	Пр. N 29 09.01.18	
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой	Пр. N 266 01.09.17	
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.	
	• использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:		
	– используют		
	– едят от руки (указать причину)	+	
	• наличие виз ответственных лиц	+	
	• достоверность данных в меню требования:		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:	+	
	соответствует	+	
	• не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)		
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	+	

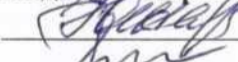
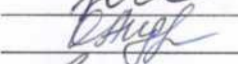

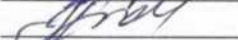

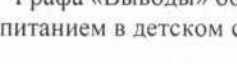
№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
5	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	1. наличие	+	
	2. соответствие текущему году (1 и 2 лист)	+	
	3. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):	+ протокол СЗТ по 30.10.17	
	– готовые блюда на соответствие СанПиН	+ протокол СЗТ по 30.10.17	
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)	протокол смывов СЗТ по 30.10.17	
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	Федеральная проверка Управлением Роспотребнадзора	СЗТ по 30.10.17	
	1. другие формы контроля	просув. карт. мониторинг ДО	
	2. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля	кварт. акты	
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)	суп 250/250	
	– гарниры (по меню / факт / расхождение)	картоф. 140/140 к. свекл. картоф. 130/130	
	– салат (по меню / факт / расхождение)	3 д. салат. Колосок 200/200	
	– порционные блюда (по меню / факт / расхождение)	прот. 40/140	

№ 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	+ V-4гр.	
11	Охрана труда и техники безопасности:		
	1. наличие инструкций на местах	+	
	2. выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)	+	

Выводы:

Организация питания в МБДОУ ЦМР-СР БЗН<sup>3</sup> «Феникс» находится на высоком уровне. Замечаний, порочащих честь дошкольного учреждения в целом, обнаружено не было. С меню расхождений нет.

Подписи сторон:

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

<sup>1</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)