

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



Н.В.Седельникова

**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. Перми» «06» октября 2021 года  
по адресу: ул. Мухоморова, 16, 18 и Шинкеевская, 3, 4

Комиссия в составе: Седельникова Н.В.. – заведующий, председатель  
Южакова Е.В.- зам.заведующего по ВМР,  
Лядова С.В. – медицинская сестра  
Шедикова И.В.- завхоз  
Спешкова Е.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:	1, 2, 3, 4 корпус	
	• 20ти дневное меню	++++	
	• Технологические карты	++++	
	• Инструкция «Правила обработки куриных яиц»	++++	
	• Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	++++	
	– у кладовщика:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
	• 20ти дневное меню	+ + + +	
	• Спецификации поставки продуктов	+ + + +	
	• Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	+ + + +	
	2. <b>наглядность:</b>	1, 2, 3, 4 корпус	
	• стенды:	+ + + +	
	– эстетика	+ + + +	
	– содержание	+ + + +	
	• выход объема порций на 1 ребенка	+ + + +	
	• график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы	+ + + +	
	• меню на день (для родителей):	+ + + + + совет	
	– подписи администрации и диетсестры	+ + + +	
	– объем выхода готового блюда	+ + + +	
	– пищевая ценность рациона питания	+ + + +	
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
	• контрольное блюдо:	+ + + +	
	– место расположения	+ + + +	
	– эстетика	+ + + +	
2	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>		
	– о питании сотрудников	Дп № 38 от 11.09.2021	
	– об ответственных за закладку продуктов в котел	Дп № 243 от 01.09.2021	
	– о графике закладки продуктов в котел	Дп № 243 от 01.09.2021	
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	Дп № 243 от 01.09.2021	
	– о создании бракеражной комиссии	Дп № 233 от 01.09.2021	
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой	Дп № 243 от 01.09.2021	
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		
	– пишут 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)	1, 2, 3, 4 кернаус ++++	
	3. наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ	++++	

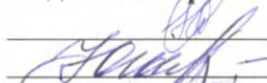

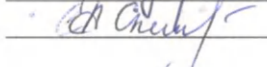

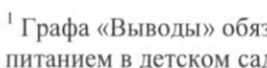
№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич.	
5	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	1. наличие	+	
	2. соответствие текущему году (1 и 2 лист)	+	
	3. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):	Пищевые продукты сентябрь 2021 +	
	– готовые блюда на соответствие СанПиН	+ Пищевые продукты сентябрь 2021	
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)	Пищевые продукты + сентябрь 2021	
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	Федеральная проверка Управлением Роспотребнадзора		
	1. другие формы контроля	мониторинг остатков натур. коровь. м	
	2. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:	1, 2, 3, 4 корпус	
	1. пищеблока:	++++	
	2. кладовых:	++++	
	уголок бракеражной комиссии	++++	
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню требованием»:	1, 2, 3, 4 корпуса	
	– 1е блюда (по меню / факт / расхождение)	суп картофель. 200/200	
	– гарниры (по меню / факт / расхождение)	карф. пюре 130/130	
	– салат (по меню / факт / расхождение)	салат из кв. капусты 50/50	
	– 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, 2, 3, 4 корпус	
	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, 2, 3, 4 корпус	
	1. наличие инструкций на местах	+ + + +	
	2. выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)	+ + + +	

Выводы:

Организация питания в ДОУ  
ведется на высоком уровне.  
замечаний нет.

Подписи сторон:

 /Седельникова Н.В. – заведующий, председатель  
 / Южакова Е.В - зам.заведующего по ВМР,  
 / Лядова С.В. – медицинская сестра  
 /Шедикова И.В. – завхоз  
 /Спешкова Е.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)