

АКТ
административного контроля организации питания
в МАДОУ «Глобус» г. Перми
по адресу: ул. Закамская, 58А (1 корпус)

от 22.03.2024 г.

С целью контроля организации питания

Комиссия в составе:

Председатель: Симонова К. В.

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания: Ипатова О.А.

Пашковец А.Г.

Хорошавцева И.И.

в период с 18.03.2024 г. по 22.03. 2024 г. провела проверку

В ходе проверки установлено:

1. Выдача из пищеблока пищи для детей:

1.1. Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи:

- контрольное блюдо на пищеблоке на 20.03.2024 г. – имеется.

- санитарное состояние зоны выдачи пищи – удовлетворительное.

1.2. Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи:

меню на 20.03.2024 г. имеется, график выдачи готовых блюд по возрастным группам в наличии.

1.3. Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи:

- весы находятся в зоне выдачи.

1.4. Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций):

журнал выдачи пищи на обед 20.03.2024 г. заполнен, блюда выданы с пищеблока в полном объеме с учетом количества детей на группе и сотрудников группы.

1.5. Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока:

- на момент проверки работники пищеблока в перчатках (да / нет)

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах:

2.1. Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату:

в группах №№ 3,5,6 фактическое меню на 20.03.2024 г. утверждено заведующим, вывешено в раздевалке каждой группы.

группы №№ 3,5,6 обеспечены столовой посудой, тарелки без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе.

В группах № 3,5,6 приборы из нержавеющей стали чистые, сухие (да / нет).

В группе № 3 – сервировка стола соответствует требованиям. Столы накрыты за 5 минут до начала приема пищи детьми. Замечаний и предложений нет. Воспитатель обращает внимание на вкусно приготовленную пищу и полезность ее приема.

- уборка, обработка столов и проветривание помещения (ведется/не ведется).

В группе № 5 – сервировка стола соответствует требованиям. Объем подаваемых блюд соответствует объему по меню. В группе имеются мерные ложки и емкости. Объем подаваемых блюд помощником воспитателя разложен в соответствии с контрольным блюдом.

В группе № 6 – сервировка стола соответствует требованиям и возрасту детей. Объем подаваемых блюд в норме. Воспитателем проведена предварительная работа с детьми.

- уборка, обработка столов и проветривание помещения (ведется/не ведется).

3. Соблюдение рациона питания:

Фактическое меню на 20.03.2024 г. согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей:

3.1. Выход блюд на обед

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (1 порц.: г/мл)	Соответствие	Отклонение
1	Солянка из птицы	150/200	соответствует	нет
2	Шницель рыбный натуральный	50/70	соответствует	нет
3	Картофель отварной	120/150	соответствует	нет
4	Маринад овощной с томатом	30/50	соответствует	нет
5	Компот из смеси сухофруктов	150/200	соответствует	нет
6	Хлеб ржаной	40/50	соответствует	нет

Блюда на обед по составу и выходу соответствует меню и технологической карте. Блюда не пересолены, вкусные - готовы к выдаче.

Запрещенные продукты в меню отсутствуют.

4. Полнота и своевременность заполнения документации:

Все журналы (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) имеются в наличии, заполнены правильно и своевременно.

4.1. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен.

4.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (кура) ведется своевременно, сроки хранения соблюдаются.

4.3. Журнал контроля проведения генеральных уборок:

- генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. График проведения генеральных уборок имеется.

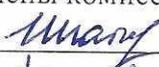
4.4. Фактическое меню размещено на сайте ДООУ.

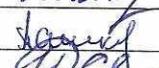
Выводы и рекомендации комиссии: замечаний нет.

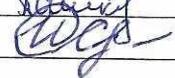
Предложения по устранению выявленных нарушений с указанием срока исполнения и ответственных лиц: _____

Председатель:  Симонова К.В.

Члены комиссии:

 Ипатова О.А.

 Пашковец А.Г.

 Хорошавцева И.И.

АКТ
административного контроля организации питания
в МАДОУ «Глобус» г. Перми
по адресу: ул. Шишкина, 16 (2 корпус)

от 22.03.2024 г.

С целью контроля организации питания

Комиссия в составе:

Председатель: Симонова К.В.

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания: Пашковец А.Г.

Ипатова О.А.

Киселева Я.Н.

в период с 18.03.2024 г. по 22.03.2024 г. провела проверку

В ходе проверки установлено:

1. Выдача из пищеблока пищи для детей:

1.1. Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи:

- контрольное блюдо на пищеблоке на 19.03.2024 г. – имеется.

- санитарное состояние зоны выдачи пищи – удовлетворительное.

1.2. Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи:

меню на 19.03.2024 г. имеется, график выдачи готовых блюд по возрастным группам в наличии.

1.3. Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи:

- весы находятся в зоне выдачи.

1.4. Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций):

- журнал выдачи пищи на обед 19.03.2024 г. заполнен, блюда выданы с пищеблока в полном объеме с учетом количества детей на группе и сотрудников группы.

1.5. Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока:

- на момент проверки работники пищеблока в перчатках (да / нет)

2. Контроль процесса накрытия и приема пищи детьми в группах:

2.1. Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату:

в группах №№ 10,11 фактическое меню на 19.03.2024 г. утверждено заведующим, вывешено в раздевалке каждой группы.

Группы № 10,11 обеспечены столовой посудой, тарелки без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе.

В группах № 10,11 приборы из нержавеющей стали чистые, сухие (да / нет).

В группе № 10 – сервировка стола соответствует требованиям. Столы накрыты за 5 минут до начала приема пищи детьми. В группе имеются мерные ложки и емкости. Объем подаваемых блюд младшим воспитателем разложен в соответствии с контрольным блюдом. Воспитателем проведена предварительная работа с детьми (Беседа с детьми о пользе употребления в пищу овощей).

В группе № 11 – сервировка стола соответствует требованиям. Объем подаваемых блюд соответствует объему по меню. Замечаний и предложений нет.

Воспитателем проведена предварительная работа с детьми (Беседа о правильном поведении за столом, пользе употребления в пищу овощей). Замечаний и предложений нет.

- уборка, обработка столов и проветривание помещения (ведется/не ведется).

3. Соблюдение рациона питания:

Фактическое меню на 19.03.2024 г. согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей:

3.1. Выход блюд на обед

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (1 порц.: г/мл)	Соответствие	Отклонение
1	Салат из свеклы с чесноком	50	соответствует	нет
2	Суп с макаронными изделиями	200	соответствует	нет
3	Котлеты, биточки, шницели	80	соответствует	нет
4	Картофельное пюре	150	соответствует	нет
5	Компот из свежих плодов	200	соответствует	нет
6	Хлеб ржаной	50	соответствует	нет

Блюда на обед по составу и выходу соответствует меню и технологической карте. Блюда готовы к выдаче.

Запрещенные продукты в меню отсутствуют.

4. Полнота и своевременность заполнения документации:

Все журналы (гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) имеются в наличии, заполнены правильно и своевременно.

4.1. Бракеражный журнал на момент проверки заполнен.

4.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (твердый сыр) ведется своевременно, сроки хранения соблюдаются.

4.3. Журнал контроля проведения генеральных уборок:

- генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. График проведения генеральных уборок имеется.

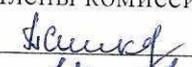
4.4. фактическое меню размещено на сайте ДООУ.

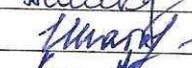
Выводы и рекомендации комиссии: Замечаний нет.

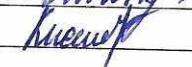
Предложения по устранению выявленных нарушений с указанием срока исполнения и ответственных лиц: _____

Председатель:  Симонова К.В.

Члены комиссии:

 Пашковец А.Г.

 Ипатова О.А.

 Киселева Я.Н.

АКТ
административного контроля организации питания
в МАДОУ «Глобус» г. Перми
по адресу: ул. Полтавская, 33 (3 корпус)

от 27.03.2024 г.

С целью контроля организации питания

Комиссия в составе:

Председатель: Симонова К.В.

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания: Ачаева И.И.

Пашковец А.Г.

Байдина О.С.

в период с 20.03. 2024 г. по 27.03. 2024 г. провела проверку

Входе проверки установлено:

1. Выдача из пищеблока пищи для детей:

1.1. Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи:

- контрольное блюдо на пищеблоке на 26.03.2024 г. имеется

- санитарное состояние зоны выдачи пищи – удовлетворительное.

1.2. Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи:

меню на 26.03.2024 г. имеется, график выдачи готовых блюд по возрастным группам в наличии.

1.3. Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи:

- весы находятся в зоне выдачи.

1.4. Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций):

- журнал выдачи пищи на обед 26.03.2024 г. заполнен своевременно по мере получения пищи, запись вносят помощники воспитателей.

- блюда выданы с пищеблока в полном объеме с учетом количества детей на группе и сотрудников группы.

1.5. Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока:

- на момент проверки работники пищеблока в перчатках (да/нет)

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах:

2.1. Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату:

во всех группах фактическое меню на 26.03.2024 г. утверждено заведующим, вывешено в раздевалке каждой группы

группы №№ 14,16,19,22,25 обеспечены столовой посудой, тарелки без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе.

в группах № 15,17,20,21,23 приборы из нержавеющей стали чистые, сухие (да /нет).

в группе № 15 (ясли) - сервировка стола соответствует требованиям. Столы накрыты за 5 минут до начала приема пищи детьми. В группе имеются мерные ложки и емкости. Объем подаваемых блюд младшим воспитателем разложен в соответствии с контрольным блюдом. Воспитателем проведена предварительная работа с детьми (правильном поведении за столом, беседа о пользе употребления в пищу овощей). Замечаний и предложений нет.

в группе № 24 (подготовительная группа) – сервировка стола соответствует требованиям. Объем подаваемых блюд соответствует объему по меню. Воспитателем проведена предварительная работа с детьми (Беседа о правильном и культурном поведении за столом), им активно помогает воспитатель и помощник пользоваться ложкой и салфетками. Замечаний и предложений нет.

в группе № 22 (средняя группа) – сервировка стола соответствует требованиям и возрасту детей. Объем подаваемых блюд в норме. Воспитателем проведена предварительная работа с детьми (Беседа о правильном поведении за столом, пользе употребления в пищу овощей). Замечания и предложения: нет

Уборка и обработка столов проходит сразу же после приема пищи всеми воспитанниками. Кассеты для хранения столовых приборов имеются. Инструкции по режиму мытья посуды имеются. Отходы собираются в отдельную специальную ёмкость и выносятся.

3. Соблюдение рациона питания:

Фактическое меню на 26.03.2024г. согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей.

3.1. Выход блюд на обед (7-й день)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (1 порц.: г/мл) (ясли/сад)	Соответствие	Отклонение
1	Салат из свеклы отварной	30/50	соответствует	нет
2	Суп крестьянский с крупой (со сметаной)	150/200/10	соответствует	нет
3	Котлета рыбная любительская	50/ 70	соответствует	нет
4	Картофельное пюре	120/150	соответствует	нет
5	Компот из смеси сухофруктов	150/200	соответствует	нет
6	Хлеб пшеничный	30/40	соответствует	нет
7	Хлеб ржаной	30/30	соответствует	нет

Блюда на обед по составу и выходу соответствуют 10-ти дневному меню. Соответствуют технологической карте. Блюда непересолены, вкусные - готовы к выдаче. Запрещенные продукты в меню отсутствуют.

4. Полнота и своевременность заполнения документации:

Все журналы (Гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) имеются в наличии, заполнены правильно и своевременно.

4.1. Бракеражный журнал готовой пищевой продукции на момент проверки заполнен, имеются подписи всех членов комиссии.

4.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (масло сливочное, молоко, творог, мясо котлетное, грудка куриная) ведется своевременно, сроки хранения соблюдаются.

4.3. Журнал контроля закладки продуктов имеется.

4.4. Журнал контроля проведения генеральных уборок:

- генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. График проведения генеральных уборок имеется в каждой группе и на пищеблоке с записью еженедельной уборки.

4.5. Журнал контроля замены кипяченой воды имеется, заполняется помощниками воспитателя.

4.6. Журнал контроля проведения генеральных уборок:

- уборка в группах обработка столов и проветривание помещения согласно графика (ведется/не ведется).

- уборка, обработка столов и проветривание помещения (ведется/не ведется).

4.7. Фактическое меню размещено на сайте ДООУ.

Выводы и рекомендации комиссии: замечаний нет.

Председатель: Симонова К.В. Симонова К.В.

Члены комиссии:

Ачаева И.И. Ачаева И.И.

Пашковец А.Г. Пашковец А.Г.

Байдина О.С. Байдина О.С.

Подпись представителя организатора питания

С.М.
(подпись)

Мухомов
(расшифровка подписи)

зав. пищебл.
(должность)

АКТ
административного контроля организации питания
в МАДОУ «Глобус» г. Перми
по адресу: ул. Победы, 27 (4 корпус)

от 27.03.2024 г.

С целью контроля организации питания

Комиссия в составе:

Председатель: Симонова К.В.

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания: Байдина О.С.

Бузмакова А.Ф.

Бугрова Н.Ф.

в период с 20.03.2024 г. по 27.03.2024 г. провела проверку

Входе проверки установлено:

1. Выдача из пищеблока пищи для детей:

1.1. Санитарное, эстетическое состояние зоны выдачи пищи:

- контрольное блюдо на пищеблоке на 26.03.2024 г. (обед) имеется

- санитарное состояние зоны выдачи пищи – удовлетворительное.

1.2. Наличие меню на текущую дату, графика выдачи пищи:

меню на 26.03.2024 г. имеется, график выдачи готовых блюд по возрастным группам в наличии.

1.3. Наличие в зоне выдачи весов для взвешивания выдаваемой пищи:

- весы находятся в зоне выдачи.

1.4. Наличие журнала для выдачи пищи (с указанием даты, времени выдачи, номера группы, количества детей, объема выдаваемой пищи / количества штучных порций):

- журнал выдачи пищи на обед 26.03.2024г. заполнен своевременно по мере получения пищи, запись вносят помощники воспитателей.

1.5. Наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока:

- на момент проверки работники пищеблока в масках и перчатках (да/ нет)

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах:

2.1. Наличие для родителей вывешенного фактического меню на текущую дату:

во всех группах фактическое меню на 26.03.2024 г. утверждено заведующим, вывешено в раздевалке каждой группы.

группы № 27,26,29 обеспечены столовой посудой, тарелки без сколов и трещин, количество комплектов соответствует списочному составу детей в группе.

в группах № 27,28 приборы из нержавеющей стали чистые, сухие (да / нет)

в группе № 26 (средняя группа) - сервировка стола соответствует требованиям.

Столы накрыты за 5 минут до начала приема пищи детьми. В группе имеются мерные ложки и емкости. Объем подаваемых блюд младшим воспитателем разложен в соответствии с контрольным блюдом. Помощник воспитателя при сервировке стола использовала индивидуальные салфетки, в соответствии с количеством детей в группе. Воспитателем проведена предварительная беседа с детьми о культуре поведения за столом.

в группе № 28 (подготовительная группа) – сервировка стола соответствует требованиям. Объем подаваемых блюд соответствует объему по меню. Помощник воспитателя при сервировке стола использовала индивидуальные салфетки, в соответствии с количеством детей в группе. Воспитателем проведена предварительная работа с детьми (беседа о правильном поведении за столом, пользе употребления в пищу овощей). Замечаний и предложений нет.

- уборка в группах обработка столов и проветривание помещения согласно графика (ведется/ не ведется).

- уборка, обработка столов и проветривание помещения (ведется/ не ведется).

3. Соблюдение рациона питания:

Фактическое меню на 26.03.2024г. согласовано руководителем, вывешено на стенде для родителей:

3.1. Выход блюд на обед (7-й день)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (1 порц.: г/мл) (сад)	Соответствие	Отклонение
1	Салат из свеклы отварной	30/50	соответствует	нет
2	Суп крестьянский с крупой (со сметаной)	150/200/10	соответствует	нет
3	Котлета рыбная любительская	50/ 70	соответствует	нет
4	Картофельное пюре	120/150	соответствует	нет
5	Компот из смеси сухофруктов	150/200	соответствует	нет
6	Хлеб пшеничный	30/40	соответствует	нет
7	Хлеб ржаной	30/30	соответствует	нет

Блюда на обед по составу и выходу соответствуют 10-ти дневному меню и технологической карте. Блюда непересолены, вкусные - готовы к выдаче.

Запрещенные продукты в меню отсутствуют.

4. Полнота и своевременность заполнения документации:

Все журналы (Гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) имеются в наличии, заполнены правильно и своевременно.

4.1. Бракеражный журнал готовой пищевой продукции на момент проверки заполнен, имеются подписи всех членов комиссии.

4.2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (кефир, молоко, масло) ведется своевременно, сроки хранения соблюдаются.

4.3. Журнал контроля замены кипяченой воды имеется, заполняется своевременно помощниками воспитателя.

4.4. Журнал контроля проведения генеральных уборок:
- генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. График проведения генеральных уборок имеется в каждой группе и на пищеблоке с записью еженедельной уборки.

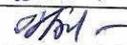
4.5. Фактическое меню размещено на сайте ДОУ.

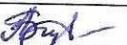
Выводы и рекомендации комиссии: замечаний нет.

Председатель:  Симонова К.В.

Члены комиссии:

 Байдина О.С.

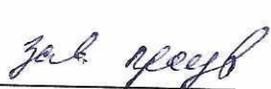
 Бугрова Н.Ф.

 Бuzмакова А.Ф.

Подпись представителя организатора питания


(подпись)


(расшифровка подписи)


(должность)