

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 9
С.В. Козловская
«05» _____ 06 _____ 2024 г

АКТ
проверки организации и ведения производственного контроля по питанию

«05» _____ 06 _____ 2024 г

Комиссия, назначенная приказом заведующего № 82-од от «30» _____ 03 _____ 2024 г
в составе:

Председатель комиссии: Заведующий Козловская С.В.

Члены комиссии: Медсестра – Коблева А.И.

Воспитатель – Крюкова О.Ю.

Старший воспитатель Лаптева Е.А.

В присутствии: Председателя профсоюзного комитета ДОУ, педагога – психолога Орловой И.В..

Провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в дошкольном образовательном учреждении и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка (+ – соответствует, - – не соответствует, v – частично соответствует)	Рекомендации
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:		замечаний за организацией питания детей по ответственным точкам нет
	1. Наличие:		
	у заведующего	+	
	у медсестры	+	
	на пищеблоке:		
	у повара:		
	Типовой рацион питания детей	+	
	Технологические карты	+	
	Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке	+	
	Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке	+	
	Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции	+	
	Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки	+	
	Журнал отходов	+	
	Инструкция «Правила обработки куриных яиц»	+	
	Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	+	
	у кладовщика:		
	План поставки продуктов	+	
	Журнал заказа продуктов	+	
	Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с	+	

	поставщиками		
	2. Аккуратность и рациональность оформления:		
	у заведующего	+	
	у медсестры	+	
	у повара	+	
	у кладовщика	+	
	3. Наглядность:		
	стенды: – эстетика – содержание	+	
	график закладки продуктов в котел	+	
	ответственные за закладку продуктов в котел	+	
	выход объема порций на 1 ребенка	+	
	график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы	+	
	меню на день (для родителей):	+	
	подписи администрации и медсестры	+	
	объем выхода готового блюда	+	
	пищевая ценность рациона питания	+	
	контрольное блюдо:		
	– место расположения	+	
	– эстетика	+	
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):	+	
	* ясли (100, 150, 180)	+	
	** д/с (100, 180, 193)	+	
2	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	о питании сотрудников	+	
	об ответственных за закладку продуктов в котел	+	
	о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	+	
	о создании бракеражной комиссии	+	
	о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой	+	
3	Оформление «меню–требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	Печатный вариант меню по утвержденной таблице		
	– используют	+	
	– пишут от руки (указать причину)	-	
	наличие виз ответственных лиц	+	
	достоверность данных в меню-требовании:	+	
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:	+	
	соответствует	+	
	не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)	-	
	своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной	+	

	продукции		замечаний за организацией питания детей по ответственным точкам нет
4	Ведение документации:		
	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	-	
	Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:		
	органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)	+	
	разрешение на выдачу (соответствие времени)	+	
	ведение по единой форме	+	
	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
	органолептический контроль	+	
	выполнение сроков реализации продуктов	+	
	ведение по единой форме	+	
	наличие и ведение <i>Журнала отходов</i>	+	
	наличие и ведение <i>Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)</i>	+	
	наличие и ведение <i>Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ</i>	+	
5	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	наличие	+	
	соответствие текущему году (1 и 2 лист)	+	
	готовые блюда на соответствие СП	+	
	смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)	+	
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		замечаний за организацией питания
	Совет по питанию	+	
	другие формы контроля	+	
	итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля	+	
7	Санитарное состояние помещений:		
	пищеблока:		
	горячий цех	+	
	мясорыбный (заготовочный) цех	+	
	цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)	+	
	кладовых:		

	овощной кладовой	+	детей по ответственным точкам нет
	продуктовой кладовой	+	
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.3/2.4.3590-20		
	на пищеблоке:		
	горячий цех	+	
	мясорыбный (заготовочный) цех	+	
	цех по обработке овощей (первичной, вторичной)	+	
	кладовые:		
	овощная кладовая	+	
	продуктовая кладовая	+	
	холодильное оборудование:		
	технологическое состояние	+	
	санитарное состояние (шуба и т.п.)	+	
	соответствие температурному режиму	+	
	место для питания сотрудников	+	
	место для обработки яиц:	+	
	стол (или отдельное помещение)	+	
	емкости (не менее 4-х): чистота, безопасность (сколы)	+	
	наличие халата	+	
	наличие перчаток	+	
	наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ	+	
	наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)	+	
	уголок бракеражной комиссии:		
	пищевой термометр	+	
	тарелки с отметкой веса	+	
	вилка, ложка, нож	+	
	линейка	+	
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:		замечаний за организацией питания детей по ответственным точкам нет
	1-е блюда (по меню / факт / расхождение)	+	
	гарниры (по меню / факт / расхождение)	+	
	нарезка (по меню / факт / расхождение)	+	
	порционные блюда (по меню / факт / расхождение)	+	
	наличие литража на котлах	+	
	наличие литража на разливных ложках	+	
	наличие маркировки веса на групповой таре	+	
	знание медработниками механизма проверки выхода блюд	+	
	правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы	+	
	соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы:	+	
	– горячие блюда	+	
	– компот	+	
	– вторые блюда и гарнир	+	
10	Организация питания в группах:		замечаний за организацией питания
	безопасность столовой и кухонной посуды	+	

	хранение столовых приборов	+	детей по ответственным точкам нет
	организация питьевого режима	+	
	наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде	+	
	наличие маркировки объема на разливных ложках	+	
	соблюдение очередности подачи готовых блюд	+	
	соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню-требованием	+	
	наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды	+	
	общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания	+	
11	Охрана труда:		
	наличие инструкций на местах	+	
	выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)	+	

Выводы:

По итогам производственного контроля за организацией питания детей в МАДОУ № 9 комиссия замечаний, нарушений не выявила. Организация питания детей соответствует требованиям СанПиН. Санитарное состояние пищеблока и продуктовых складов соответствует санитарным требованиям, документация в наличии, ведется в соответствии с установленными образцами. В дошкольном учреждении в наличии нормативно-правовая база по вопросам организации детского питания. Приказом по детскому саду назначены ответственные лица. В наличии Положения по вопросам организации детского питания. Все работники пищеблока проходят своевременно медицинский осмотр. В детском саду ведется журнал здоровья за работниками, ответственными за организацию питания детей на пищеблоке и на группах.

Председатель комиссии: Заведующий Козловская С.В.

Члены комиссии: Медсестра – Коблева А.И.

Воспитатель – Крюкова О.Ю.

Старший воспитатель Лаптева Е.А..

В присутствии: Председателя ПК ДОУ, педагога – психолога Орловой И.В.