

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Вешенский центр развития ребенка детский сад №2»

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«ВЦРР-детский сад №2»

«30» июня 2021 г.



АКТ

проверки организации и ведения производственного контроля по питанию

«30» июня 2021 г.

Комиссия, назначенная приказом заведующего № 5 от «09» января 2021 г.  
в составе:

Председатель комиссии: Мельникова И.П. заместитель заведующего по АХЧ

Члены комиссии: Зимовейская Н.М. воспитатель ДОУ,

Коренюгина Т.П. медсестра МУЗ «ЦРБ» по согласованию

В присутствии: заведующего Фроловой Е.И.

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	<b>Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:</b>		
	<b>1. Наличие:</b>		
	у заведующей (полного пакета)	+	
	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	+	

	<b>и продуктов питания на пищеблок:</b>		
	наличие виз ответственных лиц	+	
	достоверность данных в меню-требовании:	+	
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:	+	
	соответствует	+	
	не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)		
4	<b>Ведение документации:</b>		
	<b>накопительная ведомость:</b>		
	в компьютерном варианте	+	
	выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка	+	
	выполнение денежных норм	+	
	причины отклонений от выполнения нормативов:	+	
	денежных норм	+	
	натуральных норм	+	
	<b>Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:</b>	+	
	органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)	+	
	разрешение на выдачу (соответствие времени)	+	
	ведение по единой форме	+	
	<b>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:</b>	+	
	органолептический контроль	+	
	выполнение сроков реализации продуктов	+	
	наличие и ведение <b>Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)</b>	+	
	наличие и ведение <b>Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ</b>	+	

5	<b>План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий</b>		
	результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГиЭ – 1 раз в год):	+	
	готовые блюда на соответствие СанПиН	+	
	смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблок)	+	
6	<b>Контроль за организацией питания детей в детском саду:</b>		
	<i>ДРК</i>		
	другие формы контроля		
	итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	<b>Санитарное состояние помещений:</b>		
	<b><i>пищеблока:</i></b>		
	горячий цех	+	
	мясорыбный (заготовочный) цех	+	
	цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)	+	
	котломоечная	+	
	<b><i>кладовых:</i></b>	+	
	овощной кладовой	+	
	продуктовой кладовой	+	
8	<b>Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.3049-13</b>		
	<b><i>на пищеблоке:</i></b>	+	
	горячий цех	+	
	мясорыбный (заготовочный) цех	+	
	цех по обработке овощей (первичной, вторичной)	+	
	котломоечная	+	
	<b><i>кладовые:</i></b>	+	

	овощная кладовая	+	
	продуктовая кладовая	+	
	<b>холодильное оборудование:</b>		
	технологическое состояние	+	
	санитарное состояние (шуба и т.п.)	+	
	соответствие температурному режиму	+	
	наличие халата	+	
	наличие перчаток	+	
	наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ	+	
	<b>уголок бракеражной комиссии:</b>	+	
	пищевой термометр	+	
	тарелки с отметкой веса	+	
	вилка, ложка, нож	+	
	линейка	+	
9	<b>Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:</b>		
	1-е блюда (по меню / факт / расхождение)		
	гарниры (по меню / факт / расхождение)		
	салат (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	<b>Организация питания в группах:</b>		
	безопасность столовой и кухонной		

	консистенции		
	Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки	+	
	Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	+	
	Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: – компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с поставщиками	+	
	<b>3. Наглядность:</b>		
	стенды: – эстетика – содержание	+	
	выход объема порций на 1 ребенка	+	
	график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы	+	
	меню на день (для родителей):	+	
	подписи администрации и диетсестры	+	
	объем выхода готового блюда	+	
	пищевая ценность рациона питания	+	
	рекомендуемый ужин (желательно)	+	
	контрольное блюдо:	+	
	– место расположения	+	
	– эстетика	+	
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):	+	
	* ясли (100, 150, 180)	+	
	** д/с (100, 180, 193)	+	
2	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>		
	о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	+	
	о создании бракеражной комиссии	+	
3	<b>Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья</b>		

посуды		
хранение столовых приборов	+	
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	+	

Выводы: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_  
 (подпись) *Зинсвельсон И.С.* (ФИО)

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
 (подпись) *Александров Ч.В.* (ФИО)  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись) *Карпенюк И.И.* (ФИО)