

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Октябрьский детский сад № 19 «Дюймовочка»
(МБДОУ «Октябрьский ДС»)

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ



АКТ

проверки организации и ведения производственного контроля по питанию.

Комиссия, назначенная приказом заведующего № 15 от «09» января 2025 г. в составе:

Председатель комиссии: Немудрякина А.Г- заведующий хозяйством

Члены комиссии: Пустовойтенко И.И.- старший воспитатель,

Мельникова Н. В. – воспитатель

В присутствии: заведующего МБДОУ Каргиной М.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:		
	1. Наличие:		
	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 норма влажности для каш различной 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	+	
	3.Наглядность:		
	стенды: - эстетика -содержание	+	
	выход объема порций на 1 ребёнка	+	
	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	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	+	
	о создании бракеражной комиссии	+	
3	Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	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	Ведение документации:		
	накопительная ведомость:		
	в компьютерном варианте	+	
	выполнение натуральных нормпродуктов 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	+	
	наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)	+	
	наличие и ведение Журнала регистрации температурно влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ	+	
5	План санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	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	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	ДРК		
	другие формы контроля		
	итоги мониторинга состояния		
	работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	<i>пищеблока:</i>		
	горячий цех	+	
	мясорыбный (заготовочный) цех	+	
	цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)	+	
	котломоечная	+	
	<i>кладовых:</i>		
	овощной кладовой	+	
	продуктовой кладовой	+	
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.3049-13		
	<i>на пищеблоке:</i>	+	
	горячий цех	+	
	мясорыбный (заготовочный) цех	+	
	цех по обработке овощей (первичной, вторичной)	+	
	котломоечная	+	
	<i>кладовые:</i>	+	
	овощная кладовая	+	
	продуктовая кладовая	+	

	<i>холодильное оборудование:</i>		
	технологическое состояние	+	
	санитарное состояние (шуба и т.п.)	+	
	соответствие температурному режиму	+	
	наличие халата	+	
	наличие перчаток	+	
	наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ	+	
	<i>уголок бракеражной комиссии:</i>	+	
	пищевой термометр	+	
	тарелки с отметкой веса	+	
	вилка, ложка, нож	+	
	линейка	+	
9	Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню- требованием»:		
	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	Организация питания в группах:		
	безопасность столовой и кухонной 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: _____ А.Г.Немудрякина
 Члены комиссии: _____ И.И. Пустовойтенко
 _____ Н.В. Мельникова