

**Акт**  
**административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407»**

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 09.01.2023 по 30.01.2023г был проведен административный контроль организации питания в 1 корпусе.

Комиссия в составе: Фоминцевой Е.Н., и.о.заведующего, Самойловой С.Р., заведующий хозяйством, Могиловой Т.Э., секретарь руководителя провели проверку **«Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»**

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется необходимая документация, соответствующая требованиям:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Сроки реализации продуктов выполняются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство.

Натуральные нормы выполнены. Анализ выполнения натуральных норм за месяц составил, в среднем более 90% (документы прилагаются).

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Правильность хранения суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График выдачи пищи соблюдается.

Лабораторные исследования проверок поставщика Роспотребнадзором предоставлены.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню в течении всего месяца согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и вывешивается ежедневно в раздевалках групп. Выход блюд соответствует меню.

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания. Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды, применению моющих средств. При раскладке блюд сотрудники используют индивидуальные средства защиты.

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин – педагоги учитывают требования сервировки столов, эстетику оформления столов. Накрывают столы за 5 минут до принятия пищи. Порции выдаются одинакового размера. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками.

Во всех группах педагоги проводят подготовку детей к приёму пищи, методически грамотно проходит организация гигиенических процедур. Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная, доброжелательная.

Стенд по организации питания с информацией имеется.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За январь 2023 г. выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

И.о.заведующего \_\_\_\_\_

Заведующий хозяйством \_\_\_\_\_

Секретарь руководителя \_\_\_\_\_

/Фоминцева Е.Н.

/Самойлова С.Р.

/Могилова Т.Э.

31.01.2023 г.

**Акт**  
**административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407», 2 корпус**

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 01.01.2023 по 31.01.2023г был проведен административный контроль организации питания во 2 корпусе.

Комиссия в составе: Корнеевой А.В., зам. заведующего, Кононовой Г.А., методистом, Чернышевой М.И., администратором провели проверку **«Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»**

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком 2 раза в неделю – бакалейные изделия, 3 раза в неделю овощи, ежедневно молочная продукция. Сроки реализации продуктов выполняются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство.

Натуральные нормы выполняются. Анализ выполнения натуральных норм за январь месяц составил, в среднем 90%. Суточная калорийность соответствует требованиям (завтрак-25%, обед-35-40%, полдник-15-20%).

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций. Правильность хранения суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График выдачи пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню на 25.01.2023г. согласовано исполняющим обязанности руководителя, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд обеда (салат картофельный с зеленым горошком - 80гр., суп с рыбными консервами - 180гр.,



**Акт**  
**административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407»**

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 24.01.2022 по 31.01.2023 г был проведен административный контроль организации питания в Зкорпусе.

Комиссия в составе: Анисимовой.Э.Х, методиста и Санько Е.А, завхоза провели проверку «Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком 2 раза в неделю – бакалейные изделия, 3 раза в неделю овощи, ежедневно молочная продукция. Сроки реализации продуктов выполняются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство.

Натуральные нормы также выполняются.

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Правильность хранения суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График выдачи пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню на 30.01.2023г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд обеда ясли/сад: салат из капусты 60/80, суп картофельный с горохом 150/180, котлеты школьные 50/70, рис припущенный 130 гр. (сад), рагу из овощей 130гр. (ясли), компот из сухофруктов 150/180, хлеб пшеничный 20 г., хлеб ржаной 20/40 соответствует меню и технологической карте.

Санитарное состояние в группах удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания. Сервировка стола соответствует требованиям СанПин – педагоги учитывают требования все требования

В группах №3 обратить внимание на развитие навыков пользования столовыми приборами; использовать столовые ножи.

В группах №3,6 необходимо систематизировать дежурство во время всех приемов пищи: утро, обед, ужин.

Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная, доброжелательная.

Во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой.

Во всех возрастных группах имеется материал для родителей по воспитанию навыков организации питания детей. Стенд по организации питания с информацией имеется.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За январь месяц 2023г питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

2. Натуральные нормы по основным продуктам выполнены.

Рекомендовано:

1. Педагогам всех групп уделить особое внимание привитию культурно-гигиенических навыков у детей (постоянно).

2. Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Методист \_\_\_\_\_

Завхоз \_\_\_\_\_

/Анисимова Э.Х.

/Санько Е.А./

30.01.2023

**Акт**  
**административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407», корпус 4**

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 01.11.2022 по 30.11.2022гг. был проведен административный контроль организации питания.

Комиссия в составе: Хисматулиной Т.И., методиста, Санько Е.А., заведующего хозяйством, провели проверку «**Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ**».

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком:

- 2 раза в неделю, бакалейные изделия,
- 3 раза в неделю овощи, фрукты,
- молочная продукция, хлеб – ежедневно.

Сроки хранения и реализации молочных и других продуктов выполняются, они реализуются своевременно, в соответствии с заявленными сроками хранения, представлены накладные.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется исправное холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Натуральные нормы выполняются. Анализ выполнения натуральных норм (ведомость контроля за рационом питания) за декабрь месяц составил в среднем 94%. Пищевая ценность меню для детей раннего/дошкольного возраста соответствует рекомендациям СанПиН. Соотношение белков, жиров, углеводов детей раннего/дошкольного возраста соответствует норме 1/1/4 (69,54/64,59/257,81); количество к/кал приближены к норме питания детей раннего и дошкольного возраста (показатели ДОУ 1444,93/1786,47. Норма 1540/1970)

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Ими соблюдаются нормы закладки продуктов питания; технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдается и соответствует графику выдачи пищи (информационный стенд). Правильность хранения суточных проб не нарушены, отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН. Цикличное меню соблюдается.

Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; объём порций соблюдается. На специальной полочке выставлено контрольное блюдо.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в детском саду имеется в достаточном количестве. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Каждую пятницу проводится генеральная уборка пищеблока.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню на 30.01. 2023г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд обеда (1-3 года: салат из капусты белокочанной 60г; суп картофельный с горохом 150г; котлеты «школьные» 50г; рагу из овощей с томатным соусом 130г; компот из сухофруктов 150г; хлеб ржаной 20г. 3-7 лет: салат из капусты белокочанной 80г; суп картофельный с горохом 180г; котлеты «школьные» 70г; рис припущенный 130г; компот из сухофруктов 180г; хлеб пшеничный 20г; хлеб ржаной 40г.) соответствует меню для детей 1-3, 3-7 и технологической карте.

На кухне имеется список детей (19 детей раннего и дошкольного возраста), для которых рекомендовано индивидуальное питание (определены виды пищевой продукции с учетом заболевания и по согласованию со специалистами органов здравоохранения).

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; столовая мебель размещена правильно, график режима питания соблюдается. Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин – педагоги учитывают требования сервировки столов, эстетику оформления столов. В группе № 12, 13 обратить внимание на развитие навыков правильного питания и организации приема пищи в соответствии с возрастом (подача блюд постепенно). В группе № 11 культурно-гигиенические навыки не ярко выражены, но педагоги, младший воспитатель формируют навыки приема пищи, культуры поведения за столом. В группе № 16, 17, 8 организовывать дежурство детей во время каждого приема пищи. Группа № 15 подготовить алгоритмы работы дежурных. Приучать детей пользоваться столовыми приборами в соответствии с возрастом (№16)

Во всех группах педагоги проводят подготовку детей к приёму пищи, методически грамотно проходит организация гигиенических процедур, образовательная деятельность направлена на формирование у детей культуры приема пищи. Обстановка в группах спокойная, доброжелательная. В группах №№14, 10, 15, 7 деятельность дежурных осуществляется на достаточном уровне, в соответствии с возрастом. Во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой, благодарят за еду.

Родители получают информацию о питании на информационном стенде у пищеблока: режим выдачи, график питьевого режима, меню для детей с 1-3 года, 3-7 лет, утверждено, подписано и согласовано представителями ИП Яксун и руководителем ДООУ. Во всех возрастных группах имеется стенд «Меню», где представлен выход продуктов.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За январь месяц 2023г выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Питание организовано в соответствии с СаПиН.

Рекомендовано:

1. Формировать культурно-гигиенические навыки детей при организации приема пищи. Срок – постоянно, ответственные – воспитатели.
3. Обеспечить питанием детей-аллергиков, вовремя обновлять информацию о разрешенных и запрещенных продуктах. Срок – ежедневно. Ответственные – воспитатели групп.

Методист

Заведующий хозяйством

Г.И. Хисматулина/

/Е.А. Санько/

30.01. 2023г