

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

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 17.10.2022 по 28.10.2022г 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 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. Анализ выполнения натуральных норм за октябрь месяц составил, в среднем более 90%.

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 19.10.2022г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд завтрака (каша янтарная 180/150 гр., кофейный напиток с молоком 200/170 гр., масло сливочное (порционно) 5 гр., батон 30 гр, бутерброд с сыром и маслом (сад) 10/10/5 гр.) соответствует меню и технологической карте.

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 01.10.2022 по 31.10.2022г 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 октябрь 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, 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 04.10.2022г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд завтрака (омлет 180гр.,

чай с молоком 180/200 гр., масло сливочное (порционно) 5 гр., батон 20/30 гр, соответствует меню и технологической карте.

На кухне имеется список детей, для которых рекомендовано индивидуальное питание (определены виды пищевой продукции с учетом заболевания и по согласованию с органами здравоохранения).

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания. Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин – педагоги учитывают требования сервировки столов, эстетику оформления столов. В группах № 13,14 (средние) обратить внимание на развитие навыков пользования столовыми приборами, алгоритмы. В группах №17 и 18 (подготовительные) необходимо обратить внимание на одежду для дежурства детей и организовать дежурство во время всех приемов пищи. Также иметь алгоритм действий дежурных.

Педагоги групп проводят подготовку детей к приёму пищи, методически грамотно проходит организация гигиенических процедур, проговаривают детям состав меню. Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная, доброжелательная. Во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой, благодарят за еду.

Имеются стенды по организации питания с информацией для родителей по ежедневному меню и рекомендациями по организации питания детей и воспитанию навыков культуры еды.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За октябрь месяц 2022г выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Рекомендовано:

1. Педагогам всех групп уделить особое внимание привитию культурно-гигиенических навыков у детей (постоянно).
2. Воспитателям следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома.
3. В подготовительных группах организовать систематическое дежурство детей в соответствии с методическими требованиями..

Зам. заведующего _____ /Корнеева А.В.
Методист _____ /Кононова Г.А.
Администратор _____ /Чернышева М.И.

31.10.2022

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

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 19.10.2022 по 29.10.2022г был проведен административный контроль организации питания в 3корпусе.

Комиссия в составе: Анисимовой.Э.Х, методиста, Санько Е.А., заведующий 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;
- 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: пицца 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 19.10.2022г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд обеда ясли /сад (печень по-строгоновски 60/70 гр., компот их сухофруктов 150/200 гр., каша гречневая 110/130 гр., суп рыбный с консервами 180 гр., хлеб ржаной 20/40 гр, хлеб пшеничный 20 гр. соответствует меню и технологической карте.

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания. Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин – педагоги учитывают требования сервировки столов, эстетику оформления столов.

В группах №3,4,5 обратить внимание на развитие навыков пользования столовыми приборами. В группах № 1,2, культурно-гигиенические навыки не ярко выражены, но воспитатели работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи. В группах №3,6 необходимо организовать дежурство во время всех приемов пищи, а не только обеда. В группах № 4, 6 забыли положить вилки для второго блюда.

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.

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 октябрь месяц 2022г выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

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  /Анисимова Э.Х.
Заведующий хозяйством  /Санько Е.А.

29-10.2022

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 01.10.2022 по 31.10.2022г был проведен административный контроль организации питания в 4 корпусе.

Комиссия в составе: Хисматулиной Т.И., методиста, Санько Е.А., заведующий 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;
- 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 исправное холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство, на основании требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Натуральные нормы также выполняются. Анализ выполнения натуральных норм (ведомость контроля за рационом питания) за октябрь месяц составил в среднем 95%. Пищевая ценность меню для детей раннего/дошкольного возраста составляет 1542,48/1895,46 ккал/сутки и соответствует рекомендациям СанПиН. Соотношение белков, жиров, углеводов детей раннего/дошкольного возраста соответствует норме 1/1/4 и составляет соответственно 58,11/70,43, 52,93/63,55, 206,64/258,48.

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. Цикличное меню соблюдается.

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.

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 31.10.2022г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд завтрака (каша манная молочная жидкая 180/150 гр., кофейный напиток с молоком 200/180 гр., сыр (порционно) 7 г, батон 30/20 г) соответствует меню и технологической карте.

На кухне имеется список детей, для которых рекомендовано индивидуальное питание (определены виды пищевой продукции с учетом заболевания и по согласованию с органами 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 группах №12, 13, 9, 16, 17 обратить внимание на развитие навыков пользования столовыми приборами. В группах № 11, 9, 17 культурно-гигиенические навыки не ярко выражены, но воспитатели работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи. В группе №16, 17 необходимо организовать дежурство во время всех приемов пищи, а не только обеда.

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. В группах №14, №8, №10 деятельность дежурных осуществляется на достаточном уровне. Во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой, благодарят за еду.

Информируем родителей об ассортименте питания ребенка, стенд по организации питания с информацией имеется, расположен на раздаче пищи, во всех возрастных группах имеется стенд «Меню». Во всех возрастных группах на информационных стендах для родителей информация по формированию навыков рационального горячего питания дошкольников обновляется периодически.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За октябрь месяц 2022г выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Рекомендовано:

1. Уделять особое внимание привитию культурно-гигиенических навыков у детей. Срок – постоянно, ответственные – воспитатели.
2. Следить за выполнением правил приёма пищи, вести работу с родителями по организации правильного и рационально-сбалансированного питания детей дома, используя беседы, консультации. Срок – ежедневно, ответственные – воспитатели.
3. Сформировать актуальный список детей-аллергиков, оформить документы в соответствии с требованиями (справка от врача, заявление от родителя). Срок – до 08.11. 2022. Ответственные – методист корпуса.

Методист Т.И. Хисматулина /Т.И. Хисматулина/
Заведующий хозяйством Е.А. Санько /Е.А. Санько/

31.10.2022