

Заведующий
МАДОУ «Детский сад «Город
Мастеров» г. Перми

Н.Б. Скворцова/
«05» сентября 20 22 г.

М.П.

АКТ

о результатах проведения плановой проверки организации питания с фотофиксацией в МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми

На основании плана реализации программы административного контроля в
МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми, утвержденного приказом
МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми от 30.08.22 № 103/5-а,

Комиссия в составе:

Председатель:

Султанова Н.В., заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад «Город
мастеров» г.Перми

Члены комиссии:

Тимова Н.В., _____,

Ушаева Е.В., _____,

Лихачева В.И., медицинская сестра (по согласованию)

в период со 05.09.22 по 05.09.22 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми по
ул. Нефтяников 57 а

Цель проверки: Контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад Город
мастеров» г.Перми

Вопросы проверки:

5. Полнота и своевременность ведения документации.
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В ходе проверки установлено следующее.

Информация об организаторе питания:

Организатором питания в МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми
является ООО «ТриАктив» на основании договора об оказании услуги по
организации питания от 21.09.20 на период 03.02.20 - 02.02.23,

заключенного между МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми и ООО «ТриАктив».

Комиссией осуществлен контроль по следующим вопросам:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «0»	Подтверждающий документ
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото страницы журнала на дату проверки
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото страниц журнала по продуктам, имеющимся на пищеблоке
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	0	фото страницы журнала на дату проверки
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	фото страниц журнала 3-х последних проверок
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото страницы журнала на дату проверки
	6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг,	1	копии

	овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)		
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>	1	копии
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	фото условий хранения и ярлыков на продуктах
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1	фото условий хранения и ярлыков на продуктах
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	1	копии договора, актов, оплаченных счетов

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми по ул. Нефтяников 57а организовано в соответствии с установленными требованиями.

При организации питания в МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми по ул. Нефтяников 57а выявлены следующие замечания:

1. замечаний нет.
2. _____
3. _____

Предложения:

1. Председателю комиссии Гуменко Е.В.:

1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,

1.2. направить организатору питания ООО «ТриАктив» настоящий акт для ознакомления.

1. Председателю комиссии Гуменко Е.В. направить организатору питания ООО «ТриАктив» настоящий акт, претензию с предложением:

1.1. обеспечить устранение замечаний, выявленных в ходе проверки,

Срок: _____

1.2. информацию об устранении нарушений представить председателю комиссии _____.

Срок: _____

2. Членам комиссии провести проверку устранения замечаний

Срок: _____

Председатель:

Гуменко Е.В., заместитель заведующего МАДОУ «Детский сад «Город мастеров» г.Перми Гуменко

Члены комиссии:

Тамбова Н.В., _____ Там

Гурасва Е.В., _____ Гур

Михайлова Е.Н., медицинская сестра Мих

С актом ознакомлены:

ООО «ТриАктив» Сергей Коржиков
(подпись, расшифровка)