

АКТ № 35

О результатах проверки организации питания детей в дошкольных муниципальных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда

« 09 » августа 2019г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки Муниципального образовательного учреждения детский сад № 128,
 проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ/МКУ Центр Краснооктябрьского района
 № 390 от « 29 » мая 2019г.
 в период с « 07 » августа 2019г. по « 20 » августа 2019г.

Комиссией в составе (проверяющий):
бухгалтер - ревизор 1 категории Киреева С.О.

1. Произведена проверка выхода готовой продукции на пищеблоке:
 Ежедневное меню соответствует (не соответствует) примерному 20-дневному меню
 утвержденному руководителем ТУ ДОАВ 15-гшО

Кол-во детей по меню (на момент проверки)	Кол-во детей по факту (на момент проверки)
ясли: <u>13</u> человек	ясли: <u>13</u> человек
сад: <u>33</u> человек	сад: <u>33</u> человек
Всего: <u>46</u> человек	Всего: <u>46</u> человек

Наименование блюда	Кол-во детей	Вес по норме, кг	Вес фактический, кг	Результат			
				Недостача		Излишки	
				Вес, кг	Сумма, руб.	Вес, кг	Сумма, руб.
	Выход блюд, г			Кол-во порций		Кол-во порций	
<u>Обед:</u>							
<u>Салат из свеклы</u>	<u>13 / 60</u>	<u>0,78</u>	<u>0,78</u>				
<u>Салат из свеклы</u>	<u>33 / 80</u>	<u>2,64</u>	<u>2,64</u>				
<u>Суп картофельный с крупой № 1/Б</u>	<u>13 / 150</u>	<u>1,95</u>	<u>1,95</u>				
<u>Суп картофельный с крупой № 1/Б</u>	<u>33 / 200</u>	<u>6,6</u>	<u>6,6</u>				
<u>Птица, тушеная в соусе с овощами</u>	<u>13 / 180</u>	<u>2,34</u>	<u>2,34</u>				
<u>Птица, тушеная в соусе с овощами</u>	<u>33 / 230</u>	<u>7,59</u>	<u>7,59</u>				

Кисель у твирде	33/200	6,6	6,6				
Хлеб рт.	13/40	0,52	0,52				
Хлеб рт.	33/50	1,65	1,65				
Хлеб пшек.	33/20	0,66	0,66				

Проверкой установлено:

При контроле ввешивании готовых блюд
нарушений не выявлено.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

- Наличие и состояние технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

В наличии, в работе составлены

- Наличие и состояние кухонного оборудования, инвентаря, тары и посуды (маркировка) для сырых и готовых пищевых продуктов В нашей кухне с маркировкой

сов. норм СанПин (п. 13.2).

- Наличие и состояние производственного оборудования, разделочного инвентаря (разделочные столы, ножи, доски) для разделки сырых и готовых пищевых продуктов (маркировка) В

достаточном кол-ве с маркировкой сов. норм СанПин

- Наличие и состояние посудомоечных ванн В кухне, в удовлетворитель-
ном состоянии

- Наличие и состояние столовой посуды и соответствия кол-ва одновременно используемой столовой посуды и приборов составу детей в группе кол-во используемой посуды

и столовых приборов соответств. численности составу
детей в группах, состояние столовой посуды удовлетво-
рительное, без сколов сов. норм СанПин (п. 13.13).

Дополнительная информация: В нашей пищеблоке находится в
удовлетворительном состоянии

2. Ведение документации согласно приложений СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

(Приложение № 5 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ведётся

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Бракеражной комиссией проводится контроль к
выпуску готовой продукции с жареными в турник
установке. формы

- Журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ежедневно проводится осмотр сотрудников на
наличие заболеваний с жареными в турник
установке. формы

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение к СанПин 2.4.1.3049-13):

Контроль температурного режима проводится
ежедневно

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ведётся без нарушений

без нарушений

- Пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанника в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»:

в нашей области

3. На продуктовом складе (подсобных помещениях) имеются следующие продукты питания:
Бакалея, консервы в ассортименте, фрукты, овощи.

Продукты имеют (не имеют) сертификаты качества, накладные, ярлыки

При выборочной проверке не найдены сертификаты на газ-ве и маркировочные ярлыки

Дополнительная информация:

Деятельность МОУ детский сад № 128 по организации питания ведется в соответствии с действующими законодательством.

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

[Подпись] | В.О. Куреева |
_____|_____|
_____|_____|
_____|_____|

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Директор (уполномоченный им представитель) МОУ

Заведующий МОУ [Подпись] | [Подпись] |