АКТ

по итогам проверки организации питания дошкольников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 69 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург «14» января 2025 г.

На основании плана работы на январь 2025 года отдела образования администрации Приморского района, бухгалтером Санкт-Петербургского государственного казённого учреждения «Централизованная бухгалтерия администрации Приморского района Санкт-Петербурга» (далее - СПб ГКУ ЦБ администрации Приморского района) Пархоменко И.В. «14» января 2025 г. проведена проверка организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 69 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ детский сад № 69 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга).

Проверка проводилась по адресу: 197373, Санкт-Петербург, пр. Авиаконструкторов, д.37, к.2, лит. А.

Ответственным за проверяемый период 14 января 2025 года является заведующий ГБДОУ № 69 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга Иванова Маргарита Юрьевна.

В ходе проверки установлено следующее:

Организация питания детей осуществляется сотрудниками АО "ФИРМА ФЛОРИДАН" на основании контракта № 0172200004923000257/69 от 08.12.2023 г.

Стенд с информацией по вопросам организации питания размещен в холле первого этажа. На сайте ГБДОУ № 69 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга представлена актуальная информация по питанию детей в полном объеме. В том числе в учреждении разработаны и размещены на официальном сайте локальные акты, регламентирующие организацию питания:

- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о Совете по питанию
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о совете по контролю организации питания обучающихся
- Положение о Группе родительского (общественного) контроля за организацией питания обучающихся
- Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции
- Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Приказ «О назначении бракеражной комиссии»
- Приказ «Об утверждении и введении в действие внутренней документации по внедрению системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП»
- Приказ «О создании Совета по питанию»
- Приказ «О создании рабочей группы по внедрению принципов ХАССП в организацию питания ГБДОУ»
- Приказ «О назначении ответственных лиц за организацию питания»
- План работы Совета по питанию на 2025 год

• Порядок процедуры гашения ветеринарных сертифицированных документов (ВСД) с использованием ФГИС «Меркурий»

Проведено взвешивание контрольной порции (обед для возрастной группы 3-7 лет). Для проверки берутся выданные на группы порции, их общий вес делится на количество детей в группе. В ходе контрольного взвешивания установлено:

Наименование	Норма (вес одной порции), гр.	Факт (вес одной порции), гр.	Количество порций, шт.	Количество детей, чел.	Отклонения по весу (+/-)
Винегрет овощной	60	60	144	144	0
Суп картофельный с рыбой	200	200	144	144	0
Котлеты рубленые из птицы	80	80	144	144	0
Картофель отварной с морковью в молочном соусе	140	140	144	144	0
Хлеб ржано-пшеничный	30	30	144	144	0
Батон обогащенный	20	20	144	144	0
Сок фруктовый	180	180	144	144	0

Проведено взвешивание контрольной порции (обед для возрастной группы 1-3 года). Для проверки берутся выданные на группы порции, их общий вес делится на количество детей в группе. В ходе контрольного взвешивания установлено:

Наименование	Норма (вес одной порции), гр.	Факт (вес одной порции), гр.	Количество порций, шт.	Количество детей, чел.	Отклонения по весу (+/-)
Винегрет овощной	40	40	26	26	0
Суп картофельный с рыбой	180	180	26	26	0
Котлеты рубленые из птицы	60	60	26	26	0
Картофель отварной с морковью в молочном соусе	120	120	26	26	0
Хлеб ржано-пшеничный	20	20	26	26	0
Батон обогащенный	20	20	26	26	0
Сок фруктовый	150	150	26	26	0

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с цикличным десятидневным меню и требованиями технико-технологических карт.

Питание детей осуществляется согласно режиму дня, в соответствии с «Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физическими нормами потребления» и «Цикличным десятидневным меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физическими нормами потребления».

Сроки годности и условия хранения продуктов питания соответствуют требованиям СанПиН.

Предоставлены документы:

- Гигиенический журнал.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся продукции.

Состояние материально-технической базы: пищеблок и кладовая чистые и опрятные. Суточные пробы предыдущего и текущего дня представлены в полном объеме. Ножи, посуда и разделочные доски промаркированы. Уборочный инвентарь: ведра, дезсредства промаркированы, хранятся отдельно.

В группах выдача блюд детям производится помощниками воспитателей с использованием халатов, шапочек и перчаток.

Питание детей осуществляется согласно режиму дня. На момент проверки общее количество присутствующих 167 детей. Предоставлены заявления родителей (законных представителей) отсутствующих детей в количестве 3 шт. По меню требованию поставлено питание на 170 детей.

Проведена сверка данных журналов учета посещаемости воспитанников с данными табелей за период с 01.12.2024 по 31.12.2024 года в системе КАИС КРО. Нарушений не установлено.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Главный бухгалтер СПб ГКУ ЦБ
администрации Приморского района
Санкт-Петербурга _____ Р.В. Павлюченко

Бухгалтер СПб ГКУ ЦБ
администрации Приморского района
Санкт-Петербурга _____ И.В. Пархоменко

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен:
Заведующий ГБДОУ детского сада № 69
комбинированного вида
Приморского района Санкт-Петербурга _____ М.Ю. Иванова

Шеф-повар акционерного общества
«Фирма Флоридан» _____ М.А. Похилько