**Акт по результатам**

тематического административного контроля за организацией питания

в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце»

от 24.01.2020г.

Комиссией в составе:

Гаманистова Т.Н.- председатель комиссии,

Ильясова Г.А.- член комиссии,

Кулябина Е.В.- член комиссии,

Майстренко А.А.- член комиссии,

Файзуллина Р.М.- член комиссии,

21-23 января 2020 г. проведена проверка за организацией питания в дошкольном учреждении, выявлены следующие результаты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопросы контроля | Результаты контроля |
| 1 | Нормативно-правовая основа, регулирущая деятельность дошкольного образовательного учреждения по организации питания  Распорядительные документы по организации питания внутри образовательной организации | - нормативные и методические документы по организации питания:  *На пищеблоке и в медицинском кабинете имеется в наличии нормативно – правовая документация по организации детского питания; имеются методические документы и справочные издания, необходимые старшей медицинской сестре, администрации и должностным лицам дошкольного учреждения, отвечающим за организацию сбалансированного и рационального питания.*  *(СанПиН 2.4.1.3049-13,* *Федеральные законы, постановления Правительства РФ, министерства здравоохранения РФ, Главного государственного санитарного врача, официально изданные санитарные правила).*  - изданы приказы по организации питания на 2019-2020 учебный год.:  *приказ№ 335 от 30.08.2019г «Об организации питания детей в образовательной организации»,*  *- № 318 от 30.08. 2019г. «Об утверждении графиков и инструкций, регулирующих деятельность на пищеблоке образовательной организации»,*  *- приказ№337 от 30. 08. 2019 года «О создании бракеражной комиссии»,*  *- приказ от 30.08.2019г. №333 «Об утверждении плана производственного контроля на 2019-20г.г.»,*  *- приказ №31 от 14.01.2020г О проведении тематического контроля за организацией питания в учреждении».*  *- приказ № 339 от 30. 08. 2019 «Об организации мероприятий по отбору и хранению суточной пробы»*  *Нормативные документы изучаются и рассматриваются на административных совещаниях, педагогических советах, производственных собраниях.* |
| 2 | Учетно – отчетная документация по питанию | ***Учетно – отчетная документация по организации питания представлена следующими журналами:***  - *журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья-07-08;*  *- журнал бракеража скоропортящихся продуктов-07-03;*  *- журнал контроля рациона питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции;*  *- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе) -07-02;*  *- журнал регистрации температурного режима в складских помещениях и холодильных шкафах 07-10;*  *- журнал учета обогащения рациона питания витаминами -03-06;*  *- журнал регистрации аварийных ситуаций-08-10;*  *- журнал учета закладки основных продуктов-07-13;*  *- журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования;*  *Все журналы прошиты, пронумерованы, скреплены печатью и подписью заведующего, имеют соответствие номенклатурного номера.*  *Журналы ведутся должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями и программой производственного контроля.* |
| 3 | Учет и контроль поступающих продуктов | Транспортировка:  - наличие маркировочной закрытой тары для скоропортящих продуктов;  *Требования транспортировки пищевых продуктов выполняется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049 -13.*  - наличие санитарной одежды для лица, сопровождающего пищевые продукты;  *имеется*  - личная медицинская книжка установленного образца для лица, сопровождающего пищевые продукты;  *Лица, сопровождающие продовольственное сырье, пищевые продукты и выполняющие их погрузки и выгрузку имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении мед/осмотров.*  - специальный транспорт для скоропортящихся продуктов в летний период;  - санитарный паспорт на транспорт для перевозки продуктов;  *На транспорт для перевозок продуктов имеется санитарный паспорт; Транспортные средства для перевозки продуктов (на момент проверки 21.01.2020г.. 22.01.20г. и 23.01.20г.) содержатся в чистоте и (со слов водителя) подвергаются ежедневной санитарной обработке.*  - сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов: а) сертификат соответсвия (в сертификате соответствия указаны сорт или категория продукта, дата и час выработки, дата и час конечного срока реализации);  б) удостоверение качества,  в) ветеринарно-сопроводительные документы на животноводческое сырье и рыбу;  *Маркированные ярлыки с указанием срока годности данного вида продукции сохраняются кладовщиком до полного использования продукта.*  *На поступающие продукты питания имеются сопроводительные документы – удостоверения качества и сертификаты соответствия, подтверждающие качество и безопасность продуктов. Количество поставленных скоропортящихся продуктов соответствует емкостям, имеющегося в ДОУ холодного оборудования.*  *При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения.*  *Холодильное оборудование на продуктовом складе пищеблока находится в исправном состоянии, ёмкости заполняются в соответствии с требованием СанПиН.*  *В продуктовой кладовой уборка производится маркированным уборочным инвентарем, своевременно обрабатываются стеллажи.* |
| 4 | Условия хранения продуктов питания | - охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы);  *Имеются в наличии охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы):*  *- холодильная камера – 1 (в складе),*  *- холодильные шкафы – 4 (для молочной и мясной продукции),*  *- холодильник бытовой для хранения суточной пробы.*  *Холодильные шкафы подвергаются разморозке еженедельно;*  *холодильная камера и бытовой холодильник – 1 раз в месяц.*  - своевременность разморозки;  *соблюдается температурный режим:*  *в холодильной камере (-16°С-18°С;) в*  *холодильных шкафах (молочная продукция 0°С-2°С, мясная продукция 0°С - 4°С), в*  *бытовом холодильнике (+ 2°С +6°С)*  - температурный режим;  - соблюдение правил товарного соседства в холодильнике;  - журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах;  *журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах имеется; прошит, пронумерован, номенклатурный номер 07 – 10; термометры имеются.*  - кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов;  *Имеются кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов:*  *1) Для овощей и фруктов;*  *2) Для круп, муки и макаронных изделий;*  *3) Для консервированных продуктов.*  - правильность хранения-*соблюдаются правила хранения:*  *- овощи и фрукты на отдельных стеллажах.*  *- крупяные, мучные изделия в мешках и коробках на подтоварниках.*  *-расстояние от пола, между стеной и продуктами выдерживается.*  - товарное соседство: *соблюдается изоляция продуктов в холодильной камере, мясо, рыба и масло хранятся на разных полках, шкафах, полки подлежат мойке и обработке.*  - наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок:  *имеется маркированная тара для выдачи продуктов на пищеблок (контейнеры, ведра)*  - журнал температурного режима в складских помещениях:  *имеется журнал температурного режима в складских помещениях. Термометры в исправном состоянии, температура соблюдается.*  - документы о сроках реализации продуктов:  *в наличии у кладовщика документы на все продукты, указан срок хранения документов до конца реализации продуктов.*  - накладные;  Накладные имеются на все продукты, находятся в бухгалтерии.  - санитарное состояние продуктов кладовой:  *санитарное состояние продуктовой кладовой*  *соответствует требованиям СанПиН, уборка производится маркированным уборочным инвентарем*  - своевременность обработки стеллажей:  *стеллажи и полки обрабатываются своевременно 2 раза в неделю с использованием моющих средств; генеральная уборка производиться 1 раз в месяц.*  - уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши):  *уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится с в специальном шкафу; после использования промывается моющими дезинфицирующими растворами.*  - весы (состояние, правильность работы):  *весы в количестве 3 шт. имеются в наличии, находятся в исправном рабочем состоянии,*  - акты поверки весов: *имеются акты проверок весов.*  - 10-дневное меню: *имеется в наличии не все блюда в соответствии с 10- дневным меню.* |
| 5 | Организация питания на пищеблоке | - 10-ти дневное меню (рацион ) – осень- зима утверждено 29. 09. 2017г.  - ежедневное меню-требование утверждается руководителем учреждения.  *Составляется ежедневно с учетом норм питания и 10-дневного меню, утверждается руководителем. Подписывают меню: медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар.*  Выполняется среднесуточный набор продуктов питания, соответствие между ежедневным и 10-ти дневным цикличным меню. Имеются незначительные отклонения от рекомендованных норм питания.  - Технологические карты:  *Имеются на пищеблоке, утверждены 28. 03. 2011г. (имеются изменения).*  *В наличии 2 рабочих экземпляра у медицинской сестры, бухгалтера и на пищеблоке* у шеф – повара.  Проводится замена продуктов питания при составлении в ежедневном меню, проводится согласование с руководителем.  - Акты на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания: и*меются,* с*оставляются правильно, утверждаются руководителем.* |
| 6 | Технология приготовления пищи | - Технологические карты утверждены *28. 03. 2011г. (имеются изменения):*  *Обед. проверено соответствие меню за 21.01. 2020г. «Борщ сибирский», «Биточки рыбные и картофельное пюре с соусом, сметанным» готовились в соответствии с технологией приготовления, указанной в данной технологической карте. Органолептические показатели соответствуют норме.*  *«Салат витаминный» Блюдо готовилось в соответствии с технологией приготовления, указанной в данной технологической карте.*  *Меню за 22. 01. 2020 г.*  *Обед «Суп картофельный с клецками», «Фрикадельки из птицы с перловкой отварной и соусом белым , «Икра морковная»- приготовление соответствует технологическим картам.*  *Меню за 23. 01. 2020г.*  *Ужин «Лапшевник с творогом», «Напиток из черной смородины»- приготовлены по технологическим картам.* |
| 7 | Выполнение натуральных норм питания | - Отчеты о выполнении натуральных норм питания по основным продуктам (ежемесячно).  *Имеются: составляются ежемесячно.*  *Отчеты предоставляются в департамент образования, родительской общественности (на стенде), на административные совещания, на производственные собрания, педагогические советы*.  - Накопительный журнал:  и*меется; информирует о полноценности рациона за*  *определенный промежуток времени (10 дней, месяц,*  *квартал)* |
| 8 | Контроль за выходом блюд на пищеблоке | - Журнал бракеража готовой пищи: *имеется; достаточно информативный, имеется органолептическая оценка блюд, правильность выхода (масса изделия), температура при отпуске блюд*  - Таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке: и*меются.*  - Таблицы выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке: и*меются.* |
| 9 | Витаминизация холодных блюд | - Температура витаминизации блюд  *Не выше 15°С (согласно требованиям СанПиН, пункт*  *14.21). Ответственный повар проводит витаминизацию непосредственно перед раздачей (за 15 минут).*  - Журнал учета витаминизации блюд *Имеется, ведется своевременно мед сестрой, номенклатурный № 03-06* |
| 10 | Ассортимент и разнообразие продуктов в рационе питания детей | - Накопительный журнал  *Отражает продуктовый набор на 10 дней (с 09.01.20г. по 19.01.20г.) в полном ассортименте.*  *- заявки на продукты питания еженедельно подаются кладовщиком.* |
| 11 | Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленного питания; осуществления контроля за закладкой продуктов и выходом готовой пищи | - Журнал учета закладки основных продуктов:  *имеется; предназначен для контроля за закладкой основных продуктов;*  *при закладке продуктов присутствуют шеф - повар и*  *медсестра. Закладка осуществляется согласно*  *графика.*  - График закладки продуктов на пищеблоке *имеется; утвержден приказом по учреждению*  График выдачи пищи *с пищеблока в наличии на холодный и теплый периоды года; утвержден приказом по МАДОУ*  *график получения кипяченой воды имеется на пищеблоке для организации питьевого режима в группах, утвержден приказом руководителя.*  *Размещены на сайте :* [*http://mbdou78-nv.edusite.ru/p113aa1.html*](http://mbdou78-nv.edusite.ru/p113aa1.html) |
| 12 | Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности изготовляемой на пищеблоке продукцией (правильность и достоверность сведений) | - Журнал приемочного контроля готовой  кулинарной продукции: и*меется: органолептическая оценка блюд от 21. 01. 2020г, 22. 01. 2020г, 23. 01. 2020г. указана доброкачественность продуктов*.  Имеются подписи членов бракеражной комиссии и проведена оценка всех блюд меню. |
| 13 | Анализ пищевой ценности фактического рациона | - Ежедневное меню детского сада: и*меется на стенде в коридоре 1 этажа и в каждой группе, внесены дополнительные сведения о массе блюд, пищевой ценности белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность ( ккал), витамины, минеральные вещества, стоимость рациона.* |
| 14 | Суточная проба готовых блюд | Отбор, хранение, наличие специально отведенного места в холодильнике: *имеется бытовой холодильник для суточных проб. контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник*.  - Инструкция по отбору суточных проб в *наличии; составлена на основании требований СанПиН 2.4. 1. 3049-13.*  *утверждена приказом по МАДОУ.* [*http://mbdou78-nv.edusite.ru/p113aa1.html*](http://mbdou78-nv.edusite.ru/p113aa1.html) |
| 15 | Наличие контрольного блюда на пищеблоке | *Контрольное блюдо представлено в специально отведенном месте на выдаче в пищеблоке ( ежедневно)* |
| 16 | Выполнение денежных норм питания, соответсвие средней стоимости (за месяц) питания ребенка нормативу | - Оборотная ведомость по материальным запасам:  Ведется учет по материальным запасам по саду и яслям.  на 23. 01. 2020г.:  стоимость по плану – сад -165руб., ясли-135 руб.  стоимость по факту на 23. 01. 2020г.  сад -164 руб.90 коп.  ясли -134 руб. 92 коп.  Стоимость планового и фактического расхода в совокупности по итогам за каждый месяц представляется в отчете по стоимости питания.  Бухгалтером по питанию, кладовщиком регулярно контролируется вопрос об остатках продуктов в соответствии с прогнозируемыми расходами.  Расход продуктов питания ежедневно не соотносится с остатками продуктов. |
| 17 | Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока | - Санитарный журнал: и*меется, ведется ежедневно.*  - Личные медицинские книжки работников пищеблока:  *имеются на всех сотрудников пищеблока, количество - 6 штук.*  *Медицинский осмотр проходят своевременно все работник пищеблока.*  - Журнал контроля состояния здоровья.  *Имеется; отвечает за ведение журнала мед. сестра и шеф-повар*.  - Инструкция о правилах личной гигиены работников пищеблока.  *Имеется.*  - Соблюдение персоналом личной гигиены  *Работники пищеблока работают в специальной одежде, на каждого работника по 3 комплекта специальной одежды; имеются головные боры, халаты для уборки, достаточное количество полотенец.*  *Ювелирные украшения, часы отсутствуют*.  - Маркировка посуды и инвентаря.  *Осуществляется согласно требований СанПиН; наличие маркировки имеется на посуде, разделочных досках, столовых приборах (ножи, мерные ложки), на столах для обработки пищевых продуктов, имеется метраж на кастрюлях.*  - Состояние посуды для приготовления пищи.  *Используется посуда из нержавеющей стали;*  *дюралюминовые кастрюли используют только для*  *приготовления и кратковременного хранения пищи.*  *имеется приспособление для сушки крышек к*  *кастрюлям*.  - Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств:  *имеется*  - Уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши): *уборочный инвентарь промаркирован, качество ветоши удовлетворительное*.  - Инвентарь для обработки яиц. *Имеется в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с назначением.*  - Инструкция по обработке яиц: и*меется.*  - Достаточность и состояние кухонного оборудования: кухонное *оборудование в достаточном количестве, состояние удовлетворительное*.  - Раздельное технологическое оборудование для сырых и готовых продуктов: о*бработка сырых и вареных продуктов производится на разных столах с использованием соответствующих маркированных разделочных досок и ножей; имеются две мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.* |
| 18 | Организация питания в группах | - Фактический выход на одного ребенка на 23. 01. 2020г.  *Завтрак.*   |  |  | | --- | --- | | *Наименование блюда* | *Выход блюд*  *с 3 до7 лет* | | *1. Каша геркулес молочная* | *201гр* | | *2.Бутерброт с маслом* | *39 гр.* | | *3. Молоко кипяченое* | *149гр* |   *Обед*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | *Наименование блюда* | *Выход блюд*  *по факту*  *сад* | *Выход блюд по факту*  *ясли* | | 1. *Щи из свежей капусты с картофелем* | *251гр.* | *159гр* | | *2.Жаркое из говядины по - домашнему* | *196гр.* | *147гр* | | 1. *Сок фруктовый* | *200гр.* | *152гр.* | | *4. Хлеб ржаной* | *48гр.* | *39гр* |   - Табель посещаемости  *Имеется в каждой группе.*  *Номенклатурный номер* ***17-02.*** *Прошит, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя. Отражает фактическое количество присутствующих детей.*    - Режим питания  *Режим приема пищи отражен в режиме дня по ДОУ. Режим дня утвержден приказом по ДОУ от 30. 08.2019г.*  <http://mbdou78-nv.edusite.ru/DswMedia/vyidachapishi.pdf>  - Соблюдение времени приемов пищи и интервалов между ними:  *Соблюдается установленный режим приема пищи;*  *продолжительность приема пищи регламентирована:*  *- завтрак – 15-20 минут,*  *- обед – 25-30 минут;*  *интервал между приемами пищи составляет 3-4 часа.*    - Рациональная в физиологическом отношении  кратность приемов пищи  *В ДОУ – 4-х разовое питание и дополнительный 2-й*  *завтрак (сок, фрукты). Данный режим обеспечивает*  *необходимую суточную возрастную норму пищевых продуктов и калорийности*.  *Распределение общей калорийности суточного рациона*  *питания следующее:*  *завтрак – 25%;*  *обед – 35%;*  *полдник – 15%;*  *ужин – 25%.*  - Соответствие объема блюд возрастным потребностям  *Величина разовых порций соответствует возрасту детей раннего и дошкольного возраста.*  *При контрольном взвешивании порций 21. 01. 2020 в группах старшая А ( завтрак), младшей А ( обед) отклонений е не выявлено.*  *При контрольном взвешивании порций 23. 01. 2020г. в группах средней (обед), старшей «Б» (обед) младшей группе Б (ужин) отклонений не выявлено.*  - Наличие мерной посуды для правильного  порционирования блюд  *Во всех группах имеется мерная посуда для правильного*  *отпуска блюд детям*  - Температура подаваемых блюд  *Пища подается в теплом виде:*  *температура I и II блюда - 50-60º С,*  *III блюдо – комнатной температуры*.  - Сервировка стола  *Условия для организации питания соответствуют в следующих группах:*  *- группа раннего возраста №1 и №2,*  *- средняя,*  *- младшие А и Б,*  *- старшие Аи Б*  *-подготовительные А и Б .*  *у детей индивидуальные (эстетично оформленные) салфетки , имеется соответствующее достаточное количество столовой и чайной посуды;*  *мебель (столы, стулья) и посуда соответствуют возрастным параметрам детей- промаркированы.*  *Сервировка столов соблюдается в полном объеме.*  *В младшей группе А и группе раннего возраста проводится мотивационная работа по питанию детей в соответствии с возрастным подходом, но нет наглядности.* |
| 19 | Информированность родителей об организации детского питания в образовательной организации | - Ежедневное меню в групповых помещениях с указанием сведений о пищевой ценности блюд, с указанием выхода и наименования блюд  *Ежедневное меню размещено в удобном для чтения месте, оформлено привлекательно и эстетично, содержит информацию о наименовании, выходе блюд и их составных частей в граммах.*  **- С**тенд около пищеблока ( для родителей) обновлен, привлекателен.  *Стенды для родителей по питанию «Вкусно и полезно знать», «Питание в детском саду» , оформлены эстетично. Сменяемость материалов 1 раз в 2 месяца.*  - Наличие рекомендаций для родителей по выполнению суточного рациона  *Рекомендации имеются на стенде в коридоре первого этажа «Вкусно и полезно знать, в группах на стендах, в тематических папках и в материалах по работе с родителями*.  - Рекомендации и консультации для родителей по питанию в группах и медицинском кабинете  *Рекомендации по питанию в медицинском кабинете*  *В группах: раннего возраста №1 и №2, старших «А», «Б», средняя, подготовительная «А» , «Б» имеются рекомендации и консультации по питанию для родителей, они разнообразны,*  *доступны для родителей по содержанию, эстетично оформлены во всех группах*    - Рассмотрение вопросов организации питания на родительских собраниях.  *Вопросы по питанию в 2019-2020 учебном году рассматривались на групповых организационных родительских собраниях:*  *Группа раннего возраста №1 и №2 - протокол №1*  *Младшая группа А– протокол № 1*  *Младшая группа Б протокол № 1*  *Средняя группа протокол № 1*  *Старшая группа «А» протокол № 1*  *Старшая группа «Б» протокол №1*  *Подготовительная группа «А» протокол №1*  *Подготовительная группа «Б» протокол №1* |

Проверили:

Гаманистова Т.Н.

Ильясова Г.А.

Кулябина Е.В.

Майстренко А.А.

Файзуллина Р.М.