**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 питанияРаспорядительные 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.