

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	<p>Нормативно-правовая основа, регулирующая деятельность дошкольного образовательного учреждения по организации питания</p> <p>Распорядительные документы по организации питания внутри образовательной организации</p>	<p>- нормативные и методические документы по организации питания: <i>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).</i></p> <p>- изданы приказы по организации питания на 2019-2020 учебный год.:</p> <p><i>приказ № 335 от 30.08.2019г «Об организации питания детей в образовательной организации»,</i></p> <p><i>- № 318 от 30.08. 2019г. «Об утверждении графиков и инструкций, регулирующих деятельность на пищеблоке образовательной организации»,</i></p> <p><i>- приказ №337 от 30. 08. 2019 года «О создании бракеражной комиссии»,</i></p> <p><i>- приказ от 30.08.2019г. №333 «Об утверждении плана производственного контроля на 2019-20г.г.»,</i></p> <p><i>- приказ №31 от 14.01.2020г О проведении тематического контроля за организацией питания в учреждении.»</i></p> <p><i>- приказ № 339 от 30. 08. 2019 «Об организации мероприятий по отбору и хранению суточной пробы»</i></p> <p><i>Нормативные документы изучаются и рассматриваются на административных совещаниях, педагогических советах, производственных собраниях.</i></p>
2	<p>Учетно – отчетная документация по питанию</p>	<p>Учетно – отчетная документация по организации питания представлена следующими журналами:</p> <p><i>- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья-07-08;</i></p> <p><i>- журнал бракеража скоропортящихся продуктов-07-03;</i></p> <p><i>- журнал контроля рациона питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции;</i></p> <p><i>- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе) -07-02;</i></p> <p><i>- журнал регистрации температурного режима в складских помещениях и холодильных шкафах 07-10;</i></p>

4	Условия хранения	<p><i>уборочным инвентарем, своевременно обрабатываются стеллажи.</i></p> <p>- охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы)</p>
4	Условия хранения продуктов питания	<p><i>уборочным инвентарем, своевременно обрабатываются стеллажи.</i></p> <p>- охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы);</p> <p><i>Имеются в наличии охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - холодильная камера – 1 (в складе), - холодильные шкафы – 4 (для молочной и мясной продукции), - холодильник бытовой для хранения суточной пробы. <p><i>Холодильные шкафы подвергаются разморозке еженедельно; холодильная камера и бытовой холодильник – 1 раз в месяц.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - своевременность разморозки; <p><i>соблюдается температурный режим:</i></p> <p><i>в холодильной камере (-16°C-18°C); в холодильных шкафах (молочная продукция 0°C-2°C, мясная продукция 0°C - 4°C), в бытовом холодильнике (+ 2°C +6°C)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим; - соблюдение правил товарного соседства в холодильнике; - журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах; <p><i>журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах имеется; прошит, пронумерован, номенклатурный номер 07 – 10; термометры имеются.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов; <p><i>Имеются кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Для овощей и фруктов; 2) Для круп, муки и макаронных изделий; 3) Для консервированных продуктов. <ul style="list-style-type: none"> - 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: <i>имеется маркированная тара для выдачи продуктов на пищеблок (контейнеры, ведра)</i> - журнал температурного режима в складских помещениях: <i>имеется журнал температурного режима в складских помещениях. Термометры в исправном состоянии, температура соблюдается.</i> - документы о сроках реализации продуктов: <i>в наличии у кладовщика документы на все продукты, указан срок хранения документов до конца реализации продуктов.</i> - накладные; <p><i>Накладные имеются на все продукты, находятся в бухгалтерии.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние продуктов кладовой: <i>санитарное состояние продуктовой кладовой соответствует требованиям СанПиН, уборка производится маркированным уборочным инвентарем</i> - своевременность обработки стеллажей:

4	Условия хранения продуктов питания	<p><i>В продуктовой кладовой уборка производится маркированным уборочным инвентарем, своевременно обрабатываются стеллажи.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы); <i>Имеются в наличии охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы):</i> <ul style="list-style-type: none"> - холодильная камера – 1 (в складе), - холодильные шкафы – 4 (для молочной и мясной продукции), - холодильник бытовой для хранения суточной пробы. <i>Холодильные шкафы подвергаются разморозке еженедельно; холодильная камера и бытовой холодильник – 1 раз в месяц.</i> - своевременность разморозки; <ul style="list-style-type: none"> <i>соблюдается температурный режим:</i> <i>в холодильной камере (-16°C-18°C); в холодильных шкафах (молочная продукция 0°C-2°C, мясная продукция 0°C - 4°C), в бытовом холодильнике (+ 2°C +6°C)</i> - температурный режим; - соблюдение правил товарного соседства в холодильнике; - журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах; <i>журнал регистрации температурного режима в холодильных камерах имеется; прошит, пронумерован, номенклатурный номер 07 – 10; термометры имеются.</i> - кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов; <i>Имеются кладовые для хранения овощей и фруктов, консервированных продуктов, сухих продуктов:</i> <ol style="list-style-type: none"> 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: <i>имеется маркированная тара для выдачи продуктов на пищеблок (контейнеры, ведра)</i> - журнал температурного режима в складских помещениях: <i>имеется журнал температурного режима в складских помещениях.</i> <i>Термометры в исправном состоянии, температура соблюдается.</i> - документы о сроках реализации продуктов: <i>в наличии у кладовщика документы на все продукты, указан срок хранения документов до конца реализации продуктов.</i> - накладные; <i>Накладные имеются на все продукты, находятся в бухгалтерии.</i> - санитарное состояние продуктов кладовой: <ul style="list-style-type: none"> <i>санитарное состояние продуктовой кладовой соответствует требованиям СанПиН, уборка производится маркированным уборочным инвентарем</i> - своевременность обработки стеллажей:
---	------------------------------------	--

		<p>стеллажи и полки обрабатываются своевременно 2 раза в неделю с использованием моющих средств; генеральная уборка производится 1 раз в месяц.</p> <p>- уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши): уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится в специальном шкафу; после использования промывается моющими дезинфицирующими растворами.</p> <p>- весы (состояние, правильность работы): весы в количестве 3 шт. имеются в наличии, находятся в исправном рабочем состоянии,</p> <p>- акты поверки весов: имеются акты проверок весов.</p> <p>- 10-дневное меню: имеется в наличии не все блюда в соответствии с 10- дневным меню.</p>
5	Организация питания на пищеблоке	<p>- 10-ти дневное меню (рацион) – осень- зима утверждено 29. 09. 2017г.</p> <p>- 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.</p> <p>Выполняется среднесуточный набор продуктов питания, соответствие между ежедневным и 10-ти дневным циклическим меню. Имеются незначительные отклонения от рекомендованных норм питания.</p> <p>- 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.</p> <p>Проводится замена продуктов питания при составлении в ежедневном меню, проводится согласование с руководителем.</p> <p>- Акты на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания: имеются, составляются правильно, утверждаются руководителем.</p>
6	Технология приготовления пищи	<p>- Технологические карты утверждены 28. 03. 2011г. (имеются изменения):</p> <p>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.</p> <p>«Салат витаминный» Блюдо готовилось в соответствии с технологией приготовления, указанной в данной технологической карте.</p> <p>Меню за 22. 01. 2020 г.</p> <p>Обед «Суп картофельный с клецками», «Фрикадельки из птицы с перловой отварной и соусом белым», «Икра морковная»- приготовление соответствует технологическим картам.</p> <p>Меню за 23. 01. 2020г.</p> <p>Ужин «Лапшевник с творогом», «Напиток из черной смородины»- приготовлены по технологическим картам.</p>
7	Выполнение натуральных норм	<p>- Отчеты о выполнении натуральных норм питания по основным продуктам (ежемесячно).</p>

	питания	<p>Имеются: составляются ежемесячно.</p> <p>Отчеты предоставляются в департамент образования, родительской общественности (на стенде), на административные совещания, на производственные собрания, педагогические советы.</p> <p>- Накопительный журнал: имеется; информирует о полноценности рациона за определенный промежуток времени (10 дней, месяц, квартал)</p>
8	Контроль за выходом блюд на пищеблоке	<p>- Журнал бракеража готовой пищи: имеется; достаточно информативный, имеется органолептическая оценка блюд, правильность выхода (масса изделия), температура при отпуске блюд</p> <p>- Таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке: имеются.</p> <p>- Таблицы выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке: имеются.</p>
9	Витаминация холодных блюд	<p>- Температура витаминизации блюд Не выше 15°C (согласно требованиям СанПиН, пункт 14.21). Ответственный повар проводит витаминизацию непосредственно перед раздачей (за 15 минут).</p> <p>- Журнал учета витаминизации блюд Имеется, ведется своевременно мед сестрой, номенклатурный № 03-06</p>
10	Ассортимент и разнообразие продуктов в рационе питания детей	<p>- Накопительный журнал Отражает продуктовый набор на 10 дней (с 09.01.20г. по 19.01.20г.) в полном ассортименте.</p> <p>- заявки на продукты питания еженедельно подаются кладовщиком.</p>
11	Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленного питания; осуществления контроля за закладкой продуктов и выходом готовой пищи	<p>- Журнал учета закладки основных продуктов: имеется, предназначен для контроля за закладкой основных продуктов;</p> <p>при закладке продуктов присутствуют шеф - повар и медсестра. Закладка осуществляется согласно графика.</p> <p>- График закладки продуктов на пищеблоке имеется; утвержден приказом по учреждению</p> <p>График выдачи пищи с пищеблока в наличии на холодный и теплый периоды года; утвержден приказом по МАДОУ</p> <p>график получения кипяченой воды имеется на пищеблоке для организации питьевого режима в группах, утвержден приказом руководителя.</p> <p>Размещены на сайте : http://mbdou78-nv.edusite.ru/p113aa1.html</p>
12	Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности изготавливаемой на пищеблоке продукцией (правильность и достоверность сведений)	<p>- Журнал приемочного контроля готовой кулинарной продукции: имеется: органолептическая оценка блюд от 21. 01. 2020г, 22. 01. 2020г, 23. 01. 2020г. указана доброкачественность продуктов.</p> <p>Имеются подписи членов бракеражной комиссии и проведена оценка всех блюд меню.</p>
13	Анализ пищевой ценности фактического рациона	<p>- Ежедневное меню детского сада: имеется на стенде в коридоре 1 этажа и в каждой группе, внесены дополнительные сведения о массе блюд, пищевой ценности (белки, жиры, углеводы),</p>

		<i>энергетическая ценность (ккал), витамины, минеральные вещества, стоимость рациона.</i>
14	Суточная проба готовых блюд	Отбор, хранение, наличие специально отведенного места в холодильнике: <i>имеется бытовой холодильник для суточных проб.</i> 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
15	Наличие контрольного блюда на пищеблоке	<i>Контрольное блюдо представлено в специально отведенном месте на выдаче в пищеблоке (ежедневно)</i>
16	Выполнение денежных норм питания, соответствие средней стоимости (за месяц) питания ребенка нормативу	- Обратная 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: <i>имеется, ведется ежедневно.</i> - Личные медицинские книжки работников пищеблока: <i>имеются на всех сотрудников пищеблока, количество - 6 штук. Медицинский осмотр проходят своевременно все работник пищеблока.</i> - Журнал контроля состояния здоровья. <i>Имеется; отвечает за ведение журнала мед. сестра и шеф-повар.</i> - Инструкция о правилах личной гигиены работников пищеблока. <i>Имеется.</i> - Соблюдение персоналом личной гигиены <i>Работники пищеблока работают в специальной одежде, на каждого работника по 3 комплекта специальной одежды; имеются головные боры, халаты для уборки, достаточное количество полотенец.</i> <i>Ювелирные украшения, часы отсутствуют.</i> - Маркировка посуды и инвентаря. <i>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.</i> - Состояние посуды для приготовления пищи. <i>Используется посуда из нержавеющей стали; дюралюминовые кастрюли используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. имеется приспособление для сушки крышек к кастрюлям.</i> - Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств: <i>имеется</i>

- 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: имеется.

- Достаточность и состояние кухонного оборудования: кухонное оборудование в достаточном количестве, состояние удовлетворительное.

- Раздельное технологическое оборудование для сырых и готовых продуктов: обработка 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 до 7 лет
1. Каша геркулес молочная	201гр
2. Бутерброт с маслом	39 гр.
3. Молоко кипяченое	149гр

Обед

Наименование бл	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
2. 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;

		<p><i>интервал между приемами пищи составляет 3-4 часа.</i></p> <p>- Рациональная в физиологическом отношении кратность приемов пищи <i>В ДОУ – 4-х разовое питание и дополнительный 2-й завтрак (сок, фрукты). Данный режим обеспечивает необходимую суточную возрастную норму пищевых продуктов и калорийности.</i> <i>Распределение общей калорийности суточного рациона питания следующее:</i> завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 15%; ужин – 25%.</p> <p>- Соответствие объема блюд возрастным потребностям <i>Величина разовых порций соответствует возрасту детей раннего и дошкольного возраста.</i> <i>При контрольном взвешивании порций 21. 01. 2020 в группах старшая А (завтрак), младшей А (обед) отклонений е не выявлено.</i> <i>При контрольном взвешивании порций 23. 01. 2020г. в группах средней (обед), старшей «Б» (обед) младшей группе Б (ужин) отклонений не выявлено.</i></p> <p>- Наличие мерной посуды для правильного порционирования блюд <i>Во всех группах имеется мерная посуда для правильного отпуска блюд детям</i></p> <p>- Температура подаваемых блюд <i>Пища подается в теплом виде:</i> <i>температура I и II блюда - 50-60° С,</i> <i>III блюдо – комнатной температуры.</i></p> <p>- Сервировка стола <i>Условия для организации питания соответствуют в следующих группах:</i> - группа раннего возраста №1 и №2, - средняя, - младшие А и Б, - старшие Аи Б -подготовительные А и Б . <i>у детей индивидуальные (эстетично оформленные) салфетки , имеется соответствующее достаточное количество столовой и чайной посуды;</i> <i>мебель (столы, стулья) и посуда соответствуют возрастным параметрам детей- промаркированы.</i> <i>Сервировка столов соблюдается в полном объеме.</i> <i>В младшей группе А и группе раннего возраста проводится мотивационная работа по питанию детей в соответствии с возрастным подходом, но нет наглядности.</i></p>
19	Информированность родителей об организации детского питания в образовательной организации	<p>- Ежедневное меню в групповых помещениях с указанием сведений о пищевой ценности блюд, с указанием выхода и наименования блюд <i>Ежедневное меню размещено в удобном для чтения месте, оформлено привлекательно и эстетично, содержит информацию о наименовании, выходе блюд и их составных частей в граммах.</i></p> <p>- Стенд около пищеблока (для родителей) обновлен,</p>

Стеновы для родителей по питанию «Вкусно и полезно знать»,
«Питание в детском саду» оформлены эстетично

Стеновы 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.