

Акт по результатам
тематического контроля за организацией питания
в МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце»

от 03.10.2018г.

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,

01-03 октября 2018г. 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.</i> (СанПиН 2.4.1.3049-13, Федеральные законы, постановления Правительства РФ, министерства здравоохранения РФ, Главного государственного санитарного врача, официально изданные санитарные правила).</p> <p>- изданы приказы по организации питания на 2018-2019 учебный год.:</p> <p><i>приказ-№ 310 от 31.08.2018г «Об организации питания детей в образовательной организации»,</i> <i>- от 31.08. 2018г. «Об утверждении графиков и инструкций, регулирующих деятельность на пищеблоке образовательной организации»,</i> <i>- приказ№84 от 13. 03. 2018 года «О создании бракеражной комиссии»,</i> <i>- приказ от 10.01.2018г. №10 «Об утверждении плана производственного контроля на 2018г.»,</i> <i>- приказ № 357 от 24.09.2018г О проведении тематического контроля за организацией питания в учреждении».</i> <i>Нормативные документы изучаются и рассматриваются на административных совещаниях, педагогических советах, производственных собраниях.</i></p>
2	<p>Учетно – отчетная документация по питанию</p>	<p><u>Учетно – отчетная документация по организации питания</u> представлена следующими журналами:</p> <p>- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья-07-08;</p> <p>- журнал бракеража скоропортящихся продуктов-07-03;</p> <p>- журнал контроля рациона питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции;</p> <p>- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе) -07-02;</p> <p>- журнал регистрации температурного режима в складских помещениях и холодильных шкафах 07-10;</p>

		<p>- 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.</p>
3	Учет и контроль поступающих продуктов	<p>Транспортировка: - наличие маркировочной закрытой тары для скоропортящихся продуктов; <i>Требования транспортировки пищевых продуктов выполняется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049 -13.</i> - наличие санитарной одежды для лица, сопровождающего пищевые продукты; <i>имеется</i> - личная медицинская книжка установленного образца для лица, сопровождающего пищевые продукты; <i>Лица, сопровождающие продовольственное сырье, пищевые продукты и выполняющие их погрузки и выгрузку имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении мед/осмотров.</i> - специальный транспорт для скоропортящихся продуктов в летний период; - санитарный паспорт на транспорт для перевозки продуктов; <i>На транспорт для перевозок продуктов имеется санитарный паспорт; Транспортные средства для перевозки продуктов (на момент проверки 01.10.18. и 02.10.18.) содержатся в чистоте и (со слов водителя) подвергаются ежедневной санитарной обработке.</i> - сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов: а) сертификат соответствия (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; <i>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 ДОО холодильного оборудования.</i> <i>При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения.</i> <i>Маркированные ярлыки с указанием срока годности данного вида продукции сохраняются кладовщиком до полного использования продукта.</i> <i>Холодильное оборудование на продуктовом складе пищеблока находится в исправном состоянии, ёмкости заполняются в соответствии с требованием СанПиН.</i> <i>В продуктовой кладовой уборка производится маркированным</i></p>

		<i>уборочным инвентарем, своевременно обрабатываются стеллажи.</i>
4	Условия хранения продуктов питания	<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>

		<p>- своевременность обработки стеллажей: <i>стеллажи и полки обрабатываются своевременно 2 раза в неделю с использованием моющих средств; генеральная уборка производится 1 раз в месяц.</i></p> <p>- уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши): <i>уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится в специальном шкафу; после использования промывается моющими дезинфицирующими растворами.</i></p> <p>- весы (состояние, правильность работы): <i>весы в количестве 3 шт. имеются в наличии, находятся в рабочем состоянии,</i></p> <p>- акты поверки весов: <i>имеются акты проверок весов.</i></p> <p>- 10-дневное меню: <i>имеется в наличии не все блюда в соответствии с 10- дневным меню.</i></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. <i>Составляется ежедневно с учетом норм питания и 10-дневного меню, утверждается руководителем. Подписывают меню: медицинская сестра, кладовщик, шеф-повар.</i></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: <i>Имеются на пищеблоке, утверждены 28. 03. 2011г. (имеются изменения).</i></p> <p><i>В наличии 2 рабочих экземпляра у медицинской сестры и на пищеблоке.</i></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: <i>имеются, составляются правильно, утверждаются руководителем.</i></p>
6	Технология приготовления пищи	<p>- Технологические карты утверждены 28. 03. 2011г. (имеются изменения): <i>проверено соответствие за 03.10. 2018г. «Суп картофельный с макаронными изделиями», «Капуста свежая тушеная с говядиной» блюда готовились в соответствии с технологией приготовления, указанной в данной технологической карте. Органолептические показатели соответствуют норме. «Винегрет овощной с зеленым горошком» Блюдо готовилось в соответствии с технологией приготовления, указанной в данной технологической карте.</i></p>
7	Выполнение натуральных норм питания	<p>- Отчеты о выполнении натуральных норм питания по основным продуктам (ежемесячно). <i>Имеются: составляются ежемесячно.</i></p> <p><i>Отчеты предоставляются в департамент образования, родительской общественности (на стенде), на административные совещания, на производственные собрания, педагогические советы.</i></p> <p>- Накопительный журнал:</p>

		<i>имеется; информирует о полноценности рациона за определенный промежуток времени (10 дней, месяц, квартал)</i>
8	Контроль за выходом блюд на пищеблоке	<p>- Журнал бракеража готовой пищи: <i>имеется; достаточно информативный, имеется органолептическая оценка блюд, правильность выхода (масса изделия), температура при отпуске блюд</i></p> <p>- Таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке: <i>имеются.</i></p> <p>- Таблицы выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке: <i>имеются.</i></p>
9	Витаминизация холодных блюд	<p>- Температура витаминизации блюд <i>Не выше 15°C (согласно требованиям СанПиН, пункт 14.21). Ответственный повар проводит витаминизацию непосредственно перед раздачей (за 15 минут).</i></p> <p>- Журнал учета витаминизации блюд <i>Имеется, ведется своевременно мед сестрой, номенклатурный № 03-06</i></p>
10	Ассортимент и разнообразие продуктов в рационе питания детей	<p>- Накопительный журнал <i>Отражает продуктовый набор на 10 дней (с 01.10.18г. по 10.10.18г.) в полном ассортименте.</i></p> <p>- заявки на продукты питания <i>еженедельно подаются.</i></p>
11	Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленного питания; осуществления контроля за закладкой продуктов и выходом готовой пищи	<p>- Журнал учета закладки основных продуктов: <i>имеется; предназначен для контроля за закладкой основных продуктов;</i></p> <p><i>при закладке продуктов присутствуют шеф - повар и мед.сестра. Закладка осуществляется согласно графика.</i></p> <p>- График закладки продуктов на пищеблоке <i>имеется; утвержден приказом по МАДОУ. .</i></p> <p>График выдачи пищи с пищеблока в наличии на холодный и теплый периоды года; <i>утвержден приказом по МАДОУ,</i></p> <p>график получения кипяченой воды <i>имеется на пищеблоке для организации питьевого режима в группах, утвержден приказом руководителя.</i></p>
12	Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности изготавливаемой на пищеблоке продукцией (правильность и достоверность сведений)	<p>- Журнал приемочного контроля готовой кулинарной продукции: <i>имеется: органолептическая оценка блюд от 01. 10. 2018г, 02. 10. 2018г, 03. 10. 2018г. указана доброкачественность продуктов.</i></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: <i>имеется на стенде в коридоре I этажа и в каждой группе, внесены дополнительные сведения о массе блюд, пищевой ценности белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность (ккал), витамины, минеральные вещества, стоимость рациона.</i></p>
14	Суточная проба готовых блюд	<p>Отбор, хранение, наличие специально отведенного места в холодильнике: <i>имеется бытовой холодильник для суточных проб. контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.</i></p> <p>- Инструкция по отбору суточных проб в наличии; <i>составлена на основании требований СанПиН 2.4. 1. 3049-13.</i></p>

		<i>утверждена приказом по МАДОУ.</i>
15	Наличие контрольного блюда на пищеблоке	<i>Контрольное блюдо представлено в специально отведенном месте на выдаче в пищеблоке.</i>
16	Выполнение денежных норм питания, соответствие средней стоимости (за месяц) питания ребенка нормативу	<p>- Обратная ведомость по материальным запасам: Ведется учет по материальным запасам по саду и яслям. на 01. 10. 2018г.: стоимость по плану – сад -165руб., ясли-135 руб. стоимость по факту на 01. 10. 2018г. сад -164 руб.93 коп. ясли -134 руб. 12 коп.</p> <p>Стоимость планового и фактического расхода в совокупности по итогам за каждый месяц представляется в отчете по стоимости питания.</p> <p>Бухгалтером по питанию, кладовщиком регулярно контролируется вопрос об остатках продуктов в соответствии с прогнозируемыми расходами.</p> <p>Расход продуктов питания ежедневно не соотносится с остатками продуктов.</p>
17	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	<p>- Санитарный журнал: <i>имеется, ведется ежедневно.</i></p> <p>- Личные медицинские книжки работников пищеблока: <i>имеются на всех сотрудников пищеблока, количество - 6 штук. Медицинский осмотр проходят своевременно все работник пищеблока.</i></p> <p>- Журнал контроля состояния здоровья. <i>Имеется; отвечает за ведение журнала мед. сестра и шеф-повар.</i></p> <p>- Инструкция о правилах личной гигиены работников пищеблока. <i>Имеется.</i></p> <p>- 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></p> <p>- 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 метр на кастрюлях.</i></p> <p>- 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></p> <p>- Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств: <i>имеется</i></p> <p>- Уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши): <i>уборочный инвентарь промаркирован, качество ветоши удовлетворительное.</i></p> <p>- Инвентарь для обработки яиц. <i>Имеется в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с назначением.</i></p> <p>- Инструкция по обработке яиц:<i>имеется.</i></p> <p>- Достаточность и состояние кухонного оборудования: <i>кухонное оборудование в достаточном количестве, состояние</i></p>

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 03. 10. 2018г.
Завтрак.

Наименование блюда	Выход блюд с 3 до 7 лет
1. Каша геркулес молочная	200гр
2. Бутерброт с маслом	39 гр.
3. Какао на молоке	150гр

Обед

Наименование бл	Выход блюд по факту сад	Выход блюд по факту ясли
1. Суп картофельный с макаронными изделиями	252гр.	158гр
2. Капуста свежая, тушеная с говядиной	197гр.	147гр
3. Напиток брусничный	201гр.	152гр.
4. Хлеб ржаной	49гр.	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 31. 08.2018г.

- 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

		<p><i>питания следующее:</i> завтрак – 25%; обед – 35%; полдник – 15%; ужин – 25%.</p> <p>- Соответствие объема блюд возрастным потребностям</p> <p><i>Величина разовых порций соответствует возрасту детей раннего и дошкольного возраста.</i></p> <p><i>При контрольном взвешивании порций 03. 10. 2087г. в группах средней «Б» (завтрак, обед), старшей «А» (обед) младшей группе А (ужин) отклонений не выявлено.</i></p> <p>- Наличие мерной посуды для правильного порционирования блюд</p> <p><i>Во всех группах имеется мерная посуда для правильного отпуска блюд детям</i></p> <p>- Температура подаваемых блюд</p> <p><i>Пицца подается в теплом виде: температура I и II блюда - 50-60° С, III блюдо – комнатной температуры.</i></p> <p>- Сервировка стола</p> <p><i>Условия для организации питания соответствуют в следующих группах:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - группа раннего возраста, - средние А и Б, - младшие А и Б, - старшие Аи Б -подготовительные А и Б . <p><i>у детей индивидуальные (эстетично оформленные) салфетки , имеется соответствующее достаточное количество столовой и чайной посуды;</i></p> <p><i>мебель (столы, стулья) и посуда соответствуют возрастным параметрам детей- промаркированы.</i></p> <p><i>Сервировка столов соблюдается в полном объеме.</i></p> <p><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</p> <p><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)</p> <p><i>Стенды для родителей по питанию «Вкусно и полезно знать», «Питание в детском саду» , оформлены эстетично.</i></p> <p><i>Сменяемость материалов 1 раз в 2 месяца.</i></p> <p>- Наличие рекомендаций для родителей по выполнению суточного рациона</p> <p><i>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.</i></p> <p>- Рекомендации и консультации для родителей по питанию в</p>

	<p>группах и медицинском кабинете</p> <p><i>Рекомендации по питанию в медицинском кабинете</i></p> <p><i>В группах: раннего возраста, старших «А», «Б», средняя «А», «Б» подготовительная «А», «Б» имеются рекомендации и консультации по питанию для родителей, они разнообразны, доступны для родителей по содержанию, эстетично оформлены во всех группах</i></p> <p>- Рассмотрение вопросов организации питания на родительских собраниях.</p> <p><i>Вопросы по питанию в 2017-2018 учебном году рассматривались на групповых организационных родительских собраниях:</i></p> <p><i>Группа раннего возраста- протокол №1</i></p> <p><i>Младшая группа А– протокол № 1</i></p> <p><i>Младшая группа Б протокол № 1</i></p> <p><i>Средняя группа «А» протокол № 1</i></p> <p><i>Средняя группа «Б» протокол № 1</i></p> <p><i>Старшая группа «А» протокол № 1</i></p> <p><i>Старшая группа «Б» протокол №1</i></p> <p><i>Подготовительная группа «А» протокол №1</i></p> <p><i>Подготовительная группа «Б» протокол №1</i></p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Проверили:
Гаманистова Т.Н.
Ильясова Г.А.
Кулябина Е.В.
Майстренко А.А.
Файзуллина Р.М.

