**Акт по результатам**

оперативного административного контроля за организацией питания

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

от 31.12.2020г.

 Комиссией в составе:

Гаманистова Т.Н.- председатель комиссии,

Кулябина Е.В.-член комиссии,

31 декабря 2020 г. проведена проверка за организацией питания в дежурных группах дошкольного учреждения, выявлены следующие результаты:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вопросы контроля  | Результаты контроля  |
| 1 | Нормативно-правовая основа, регулирующая деятельность дошкольного образовательного учреждения по организации питанияРаспорядительные документы по организации питания внутри образовательной организации | - нормативные и методические документы по организации питания:*на пищеблоке имеется в наличии нормативно – правовая документация по организации детского питания, необходимая должностным лицам дошкольного учреждения, отвечающим за организацию сбалансированного и рационального питания.* *(в мед. кабинете -СанПиН 2.4.1.3049-13,Федеральные законы, постановления Правительства РФ, министерства здравоохранения РФ, Главного государственного санитарного врача, официально изданные санитарные правила).*- издан приказ № 91 от 05. 03. 2020г. «Об организации дополнительных профилактических мер в пищеблоке образовательной организации» Со всеми приказами ознакомлены сотрудники.Имеются все действующие приказы: приказы по организации питания на 2020-2021 учебный год.:*представлены на сайте:*[МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце» - Портал официальных сайтов образовательных организаций города Нижневартовска - Питание детей (edu-nv.ru)](https://dou78.edu-nv.ru/pitaniedetei) |
| 1.1. | 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.* |
| 1.2 | 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 теплый период;*На транспорт для перевозок продуктов имеется санитарный паспорт; Транспортные средства для перевозки продуктов (на момент проверки 31.12. 2021г..) 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 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;*Маркированные ярлыки с указанием срока годности данного вида продукции сохраняются кладовщиком Князян Н.В. 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.* |
| 1.3. | 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;* - 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.- 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.* |
| 2 | Организация питания на пищеблоке | - 10-ти дневное меню (рацион) – ежедневное меню-требование утверждается руководителем учреждения. - Технологические карты: и*меются на пищеблоке* |
| 2.1 | Технология приготовления пищи | - Технологические карты имеются*:* *Обед.* *проверено соответствие меню за 31.12.2020г.*  *1 блюдо Щи из свежей капусты.**2 блюдо. Картофель отварной + рыба минтай припущенная с соусом молочным Салат из свеклы* *Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления, указанной в технологической карте.* *Органолептические показатели соответствуют норме.* |
| 2.2 | 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.* |
| 2.3. | 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 повар и*  *медсестра. Закладка осуществляется согласно графика.*- График закладки продуктов на пищеблоке *имеется; утвержден приказом по учреждению.* График выдачи пищи *с пищеблока в наличии; утвержден приказом по МАДОУ;* *график получения кипяченой воды имеется на пищеблоке для организации питьевого режима в дежурной группе.* |
| 2.4. | Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности изготовляемой на пищеблоке продукцией  |  - Журнал приемочного контроля готовой кулинарной продукции: и*меется: органолептическая оценка блюд от 31. 12. 2020г - указана доброкачественность продуктов*. Имеются подписи трех членов бракеражной комиссии и проведена оценка всех блюд меню. |
| 2.5. | Анализ пищевой ценности фактического рациона | - Ежедневное меню детского сада: и*меется на стенде в коридоре 1 этажа и в дежурной группе, внесены дополнительные сведения о массе блюд, пищевой ценности белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность (ккал), витамины, минеральные вещества* |
| 2.6. | 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.*  |
| 3 | 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 работники пищеблока.*- Журнал контроля состояния здоровья.*Имеется; отвечает за ведение журнала мед. сестра и повар*.- Инструкция о правилах личной гигиены работников пищеблока.*Имеется.* - Соблюдение персоналом личной гигиены*Повар работает в специальной одежде, на каждого работника по 3 комплекта специальной одежды; имеются головные уборы, халаты для уборки, достаточное количество полотенец, имеется достаточное количество масок для лица.* *Ювелирные украшения, часы отсутствуют*.- Маркировка посуды и инвентаря о*существляется 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.* - 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.* |
| 4 | Организация питания в дежурной группе | - Фактический выход на одного ребенка на 31. 12. 2020г. соблюдается:*Завтрак.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование блюда* | *Выход блюд по факту* |
| *1. Каша манная молочная* | *217гр* |
| *2.Бутерброт с маслом* | *52 гр.* |
| *3. Кофейный напиток* | *210 гр* |

 *Обед*

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование блюда* | *Выход блюд по факту* |
| *1.Щи из свежей капусты* | *251гр.* |
| *2. Картофель отварной + рыба минтай припущенная с соусом молочным Салат из свеклы* | *234гр.* |
| *3.Напиток из плодов шиповника* | *180гр.* |
| *4. Хлеб ржаной* | *48гр.* |

 - Табель посещаемости и*меется в дежурных группах.* *Отражает фактическое количество присутствующих детей.*- Режим питания соблюдается. - Соответствие объема блюд возрастным потребностям *Величина разовых порций соответствует возрасту детей раннего и дошкольного возраста.*  *При контрольном взвешивании порций 31. 12. 2020 в дежурной группе отклонений не выявлено.* - Сервировка стола. *Условия для организации питания в дежурной группе соответствуют:* *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.* |
| 5 | Информированность родителей об организации детского питания в образовательной организации и о короновирусной инфекции (COVID-19) | *Ежедневное меню размещено в удобном для чтения месте, оформлено привлекательно и эстетично, содержит информацию о наименовании, выходе блюд и их составных частей в граммах.**Стенд для родителей по питанию «Вкусно и полезно знать», «Питание в детском саду» оформлен эстетично.* - Наличие рекомендаций для родителей по выполнению суточного рациона*Рекомендации имеются на стенде в коридоре первого этажа «Вкусно и полезно знать», в дежурных группах на информационном стенде.* *Имеется подробная информация для родителей о профилактических мероприятиях по короновирусной инфекции (COVID-19) (памятки и стенд)* |

Вывод: нарушений санитарно-эпидемиологического режима при организации питания на пищеблоке и в дежурных группах не выявлено.

Проверили:

Гаманистова Т.Н.

Кулябина Е.В.