

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	<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 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).</i></p> <p>- издан приказ № 91 от 05. 03. 2020г. «Об организации дополнительных профилактических мер в пищеблоке образовательной организации»</p> <p>Со всеми приказами ознакомлены сотрудники.</p> <p>Имеются все действующие приказы: приказы по организации питания на 2020-2021 учебный год.: <i>представлены на сайте:</i> МАДОУ г. Нижневартовска ДС №78 «Серебряное копытце» - Портал официальных сайтов образовательных организаций города Нижневартовска - Питание детей (edu-nv.ru)</p>
1.1.	<p>Учетно – отчетная документация по питанию</p>	<p>Учетно-отчетная документация по организации питания представлена следующими журналами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>Все журналы прошиты, пронумерованы, скреплены печатью и подписью заведующего, имеют соответствие номенклатурного номера.</i></p> <p><i>Журналы ведутся должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями и программой производственного контроля.</i></p>

1.2	Учет и контроль поступающих продуктов	<p>Транспортировка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие маркировочной закрытой тары для скоропортящихся продуктов; <p><i>Требования транспортировки пищевых продуктов выполняется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049 -13.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие санитарной одежды для лица, сопровождающего пищевые продукты; <i>имеется</i> - личная медицинская книжка установленного образца для лица, сопровождающего пищевые продукты; <p><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></p> <ul style="list-style-type: none"> - специальный транспорт для скоропортящихся продуктов в теплый период; <p><i>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.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>Маркированные ярлыки с указанием срока годности данного вида продукции сохраняются кладовщиком Князян Н.В. до полного использования продукта.</i></p> <p><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 ДОУ холодного оборудования.</i></p> <p><i>При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения.</i></p> <p><i>Холодильное оборудование на продуктовом складе пищеблока находится в исправном состоянии, ёмкости заполняются в соответствии с требованием СанПиН.</i></p> <p><i>В продуктовой кладовой уборка производится маркированным уборочным инвентарем, своевременно обрабатываются стеллажи.</i></p>
1.3.	Условия хранения продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> - охлаждаемые камеры (холодильные установки, холодильные шкафы); <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>

- своевременность разморозки;
соблюдается температурный режим:
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)

- 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
производится 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

		<p><i>рабочем состоянии,</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - акты поверки весов: <i>имеются акты проверок весов.</i> - 10-дневное меню: <i>имеется в наличии не все блюда в соответствии с 10- дневным меню.</i>
2	Организация питания на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> - 10-ти дневное меню (рацион) – ежедневное меню-требование утверждается руководителем учреждения. - Технологические карты: <i>имеются на пищеблоке</i>
2.1	Технология приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> - Технологические карты имеются: <i>Обед.</i> <i>проверено соответствие меню за 31.12.2020г.</i> <i>1 блюдо Щи из свежей капусты.</i> <i>2 блюда. Картофель отварной + рыба минтай припущенная с соусом молочным Салат из свеклы</i> <i>Блюда приготовлены в соответствии с технологией приготовления, указанной в технологической карте.</i> <i>Органолептические показатели соответствуют норме.</i>
2.2	Контроль за выходом блюд на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал бракеража готовой пищи: <i>имеется; достаточно информативный, имеется органолептическая оценка блюд, правильность выхода (масса изделия), температура при отпуске блюд</i> - Таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке: <i>имеются.</i> - Таблицы выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке: <i>имеются.</i>
2.3.	Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленного питания; осуществления контроля за закладкой продуктов и выходом готовой пищи	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал учета закладки основных продуктов: <i>имеется; предназначен для контроля за закладкой основных продуктов; при закладке продуктов присутствуют повар и медсестра. Закладка осуществляется согласно графика.</i> - График закладки продуктов на пищеблоке <i>имеется; утвержден приказом по учреждению.</i> График выдачи пищи с пищеблока <i>в наличии; утвержден приказом по МАДОУ;</i> <i>график получения кипяченой воды имеется на пищеблоке для организации питьевого режима в дежурной группе.</i>
2.4.	Контроль за органолептическими показателями качества и безопасности изготавливаемой на пищеблоке продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал приемочного контроля готовой кулинарной продукции: <i>имеется: органолептическая оценка блюд от 31. 12. 2020г - указана доброкачественность продуктов.</i> Имеются подписи трех членов бракеражной комиссии и проведена оценка всех блюд меню.
2.5.	Анализ пищевой ценности фактического рациона	<ul style="list-style-type: none"> - Ежедневное меню детского сада: <i>имеется 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</i>
2.6.	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> <ul style="list-style-type: none"> - Инструкция по отбору суточных проб <i>в наличии; составлена на основании требований СанПиН 2.4.1. 3049-13.</i>
3	Санитарно-	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарный журнал: <i>имеется, ведется ежедневно.</i>

	<p>гигиеническое состояние пищеблока</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Личные медицинские книжки работников пищеблока: <i>имеются на всех сотрудников пищеблока, количество - 6 штук. Медицинский осмотр проходят своевременно все работники пищеблока.</i> - Журнал контроля состояния здоровья. <i>Имеется; отвечает за ведение журнала мед. сестра и повар.</i> - Инструкция о правилах личной гигиены работников пищеблока. <i>Имеется.</i> - Соблюдение персоналом личной гигиены <i>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.</i> - 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. <i>Используется посуда из нержавеющей стали; дюралюминовые кастрюли используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи.</i> - Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств: <i>имеется</i> <ul style="list-style-type: none"> - Уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши): <i>уборочный инвентарь промаркирован, качество ветоши удовлетворительное.</i> - Инвентарь для обработки яиц. <i>Имеется в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с назначением.</i> - Инструкция по обработке яиц: <i>имеется.</i> - Достаточность и состояние кухонного оборудования: <i>кухонное оборудование в достаточном количестве, состояние удовлетворительное.</i> <ul style="list-style-type: none"> - Раздельное технологическое оборудование для сырых и готовых продуктов: <i>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.</i> 												
4	<p>Организация питания в дежурной группе</p>	<p>- Фактический выход на одного ребенка на 31. 12. 2020г. соблюдается:</p> <p><i>Завтрак.</i></p> <table border="1" data-bbox="539 1765 1452 1921"> <thead> <tr> <th><i>Наименование блюда</i></th> <th><i>Выход блюд по факту</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>1. Каша манная молочная</i></td> <td><i>217гр</i></td> </tr> <tr> <td><i>2. Бутерброт с маслом</i></td> <td><i>52 гр.</i></td> </tr> <tr> <td><i>3. Кофейный напиток</i></td> <td><i>210 гр</i></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Обед</i></p> <table border="1" data-bbox="539 1960 1452 2033"> <thead> <tr> <th><i>Наименование блюда</i></th> <th><i>Выход блюд по факту</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>1. Щи из свежей капусты</i></td> <td><i>251гр.</i></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход блюд по факту</i>	<i>1. Каша манная молочная</i>	<i>217гр</i>	<i>2. Бутерброт с маслом</i>	<i>52 гр.</i>	<i>3. Кофейный напиток</i>	<i>210 гр</i>	<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход блюд по факту</i>	<i>1. Щи из свежей капусты</i>	<i>251гр.</i>
<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход блюд по факту</i>													
<i>1. Каша манная молочная</i>	<i>217гр</i>													
<i>2. Бутерброт с маслом</i>	<i>52 гр.</i>													
<i>3. Кофейный напиток</i>	<i>210 гр</i>													
<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход блюд по факту</i>													
<i>1. Щи из свежей капусты</i>	<i>251гр.</i>													

		<p>2. Картофель отварной + рыба минтай припущенная с соусом молочным Салат из свеклы</p> <p>3. Напиток из плодов шиповника</p> <p>4. Хлеб ржаной</p>	<p>234гр.</p> <p>180гр.</p> <p>48гр.</p>
		<p>- Табель посещаемости имеется в дежурных группах. Отражает фактическое количество присутствующих детей.</p> <p>- Режим питания соблюдается.</p> <p>- Соответствие объема блюд возрастным потребностям Величина разовых порций соответствует возрасту детей раннего и дошкольного возраста.</p> <p>При контрольном взвешивании порций 31. 12. 2020 в дежурной группе отклонений не выявлено.</p> <p>- 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.</p>	
5	Информированность родителей об организации детского питания в образовательной организации и о коронавирусной инфекции (COVID-19)	<p>Ежедневное меню размещено в удобном для чтения месте, оформлено привлекательно и эстетично, содержит информацию о наименовании, выходе блюд и их составных частей в граммах.</p> <p>Стенд для родителей по питанию «Вкусно и полезно знать», «Питание в детском саду» оформлен эстетично.</p> <p>- Наличие рекомендаций для родителей по выполнению суточного рациона</p> <p>Рекомендации имеются на стенде в коридоре первого этажа «Вкусно и полезно знать», в дежурных группах на информационном стенде.</p> <p>Имеется подробная информация для родителей о профилактических мероприятиях по коронавирусной инфекции (COVID-19) (памятки и стенд)</p>	

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

Проверили:
Гаманистова Т.Н.
Кулябина Е.В.



