

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

от 16.04.2020г.

Комиссией в составе:

Гаманистова Т.Н.- председатель комиссии,

Кулябина Е.В.- член комиссии,

16 апреля 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 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>- издан приказ № 113 от 03. 04. 2020г. «О мерах при организации образовательного процесса в учреждении»</p> <p>Со всеми приказами ознакомлены сотрудники.</p> <p>Имеются все действующие приказы:</p> <p>приказы по организации питания на 2019-2020 учебный год.: <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 № 339 от 30. 08. 2019 «Об организации мероприятий по отбору и хранению суточной пробы»</i></p>
1.1.	<p>Учетно – отчетная документация по питанию</p>	<p>Учетно – отчетная документация по организации питания 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;</p> <p>- журнал регистрации аварийных ситуаций-08-10;</p> <p>- журнал учета закладки основных продуктов-07-13;</p> <p>- журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования;</p> <p><i>Все журналы прошиты, пронумерованы, скреплены печатью и</i></p>

		<p>подписью заведующего, имеют соответствие номенклатурного номера.</p> <p>Журналы ведутся должностными лицами в соответствии с должностными инструкциями и программой производственного контроля.</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 16. 04. 2020г..) 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>

- 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°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,

		<p>промаркирован, хранится с в специальном шкафу; после использования промывается моющими дезинфицирующими растворами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 10-ти дневное меню (рацион) – ежедневное меню-требование утверждается руководителем учреждения. - Технологические карты: имеются на пищеблоке, утверждены 28.03. 2011г. (имеются изменения).
2.1	Технология приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> - Технологические карты имеются: Обед. проверено соответствие меню за 16.04. 2020г. «Суп картофельный с клецками», «Капуста тушеная + рыба горбуша, припущенная» в соответствии с технологией приготовления, указанной в данной технологической карте. Органолептические показатели соответствуют норме. «Огурцы свежие порциями».
2.2	Контроль за выходом блюд на пищеблоке	<ul style="list-style-type: none"> - 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: имеются. - Таблицы выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке: имеются.
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: 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 изготавливаемой на пищеблоке продукцией	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал приемочного контроля готовой кулинарной продукции: имеется: органолептическая оценка блюд от 16. 04. 2020г - указана доброкачественность продуктов. Имеются подписи 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: 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
2.6.	Суточная проба готовых блюд	<p>Отбор, хранение, наличие специально отведенного места в холодильнике: имеется бытовой холодильник для суточных проб. контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы</p>

		<p>осуществляет медицинский работник.</p> <p>- Инструкция по отбору суточных проб в наличии; составлена на основании требований СанПиН 2.4.1. 3049-13.</p>												
3	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	<p>- Санитарный журнал: имеется, ведется ежедневно.</p> <p>- Личные медицинские книжки работников пищеблока: имеются на всех сотрудников пищеблока, количество - 6 штук. Медицинский осмотр проходят своевременно все работники пищеблока.</p> <p>- Журнал контроля состояния здоровья. Имеется; отвечает за ведение журнала мед. сестра и повар.</p> <p>- Инструкция о правилах личной гигиены работников пищеблока. Имеется.</p> <p>- 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, имеется достаточное количество масок для лица. Ювелирные украшения, часы отсутствуют.</p> <p>- 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.</p> <p>- Состояние посуды для приготовления пищи. Используется посуда из нержавеющей стали; дюралюминовые кастрюли используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи.</p> <p>- Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств: имеется</p> <p>- Уборочный инвентарь (маркировка, правильность хранения, качество ветоши): уборочный инвентарь промаркирован, качество ветоши удовлетворительное.</p> <p>- Инвентарь для обработки яиц. Имеется в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с назначением.</p> <p>- Инструкция по обработке яиц: имеется.</p> <p>- Достаточность и состояние кухонного оборудования: кухонное оборудование в достаточном количестве, состояние удовлетворительное.</p> <p>- 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.</p>												
4	Организация питания в дежурной группе	<p>- Фактический выход на одного ребенка на 16. 04. 2020г. Завтрак.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Выход блюд по факту</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Каша кукурузная молочная</td> <td>217гр</td> </tr> <tr> <td>2. Бутерброт с маслом</td> <td>51 гр.</td> </tr> <tr> <td>3. Молоко кипяченое</td> <td>210 гр</td> </tr> </tbody> </table> <p>Обед</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Выход блюд по факту</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюда	Выход блюд по факту	1. Каша кукурузная молочная	217гр	2. Бутерброт с маслом	51 гр.	3. Молоко кипяченое	210 гр	Наименование блюда	Выход блюд по факту		
Наименование блюда	Выход блюд по факту													
1. Каша кукурузная молочная	217гр													
2. Бутерброт с маслом	51 гр.													
3. Молоко кипяченое	210 гр													
Наименование блюда	Выход блюд по факту													

		<table border="1"> <tr> <td>1. Суп картофельный с клецками</td> <td>251гр.</td> </tr> <tr> <td>2. Капуста тушёная + рыба горбуша</td> <td>233гр.</td> </tr> <tr> <td>3. Компот</td> <td>180гр.</td> </tr> <tr> <td>4. Хлеб ржаной</td> <td>48гр.</td> </tr> </table> <p>- Табель посещаемости имеется в дежурной группе. 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 16. 04. 2020 в дежурной группе отклонений не выявлено.</p> <p>- Сервировка стола. Условия для организации питания в дежурной группе соответствуют:</p> <p>у детей индивидуальные (эстетично оформленные) салфетки, имеется соответствующее достаточное количество столовой и чайной посуды;</p> <p>мебель (столы, стулья) и посуда соответствуют возрастным параметрам детей- промаркированы.</p> <p>Сервировка столов соблюдается в полном объеме.</p>	1. Суп картофельный с клецками	251гр.	2. Капуста тушёная + рыба горбуша	233гр.	3. Компот	180гр.	4. Хлеб ржаной	48гр.
1. Суп картофельный с клецками	251гр.									
2. Капуста тушёная + рыба горбуша	233гр.									
3. Компот	180гр.									
4. Хлеб ржаной	48гр.									
5	Информированность родителей об организации детского питания в образовательной организации и о короновирусной 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 дежурной группе на информационном стенде.</p> <p>Имеется подробная информация для родителей о профилактических мероприятиях по короновирусной инфекции (COVID-19) (памятки и стенд)</p>								

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

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

