

**Акт**  
**проверки организации питания**  
**в структурном подразделении «Детский сад»**  
**МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми**

Дата проведения : 21.10.2019

Время начала работы: 15-30

Время окончания проверки: 17-00

Наименование и адрес учреждения:

структурное подразделение «Детский сад», 2 корпус МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, г. Пермь, ул. Космонавта Беляева, 43 / 1

Комиссия в составе:

председатель: Курбатова Л.Я.  
 члены комиссии: Сидей Н.И.  
 Галахов А.В.  
 Барковская И.А.

**1. Направление контроля:**

- 1) проверка производственных помещений учреждения
- 2) проверка соблюдения норм СанПиН СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требований к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»
- 3) проверка качества ведения документации по питанию

№ п/п	Позиции	Контролирующее лицо	Результат	Примечание
1.1	наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (пункт 14.2 ГП)	/ ОУ	1	
1.2	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (пункт 14.2 [1])	ОУ	0	не предусмотрено СанПиН 2.4.1.3049-13
1.3	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (пункт 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (пункт 13.9 [1])	ОУ	1	
1.4	своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (пункт 13.9 [1])	Медицинский работник/ ОУ	1	
1.5	осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (пункт 14.7 [1])	Медицинский работник	1	Дата последнего осмотра -21.10.19
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	Кладовщик /Медработник	1	Журнал не прошнурован
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (пункт 6.26 [1])* Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Кладовщик/Медицинский работник	1	
2.3	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Кладовщик / ОУ	1	На полуфабрикатах не работают

	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.			
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (пункт 8.29 [1]): • наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Кладовщик / Медицинский работник	1	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (пункт 2.10.27 [11])	Кладовщик / Медицинский работник	1	
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	Кладовщик / ОУ	1	
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (пункт 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Кладовщик / ОУ	1	Не на всех имеются маркировочные ярлыки
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями (пункт 8.3 [1]): • полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), • мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, • овощи чищенные, • рыба филе или потрошенная без головы.	Медицинский работник/ ОУ	0	Не было продуктов для проверки.. Только рыба в упаковочном куле размораживалась на полу в баке
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (пункт 4.14 Г11)	ОУ, медработник	1	
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	ОУ, медработник	1	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	ОУ	1	
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (пункт 4.3(и))	ОУ	1	Заключен договор с ИП «Иванов»
3.4	Столовая обеспечена (пункт 4.7, 4.8 [11]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	ОУ	1	
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (пункт 5.9 [1])	ОУ	1	Инструкции следует обновить
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (пункт 5.10 [1])	ОУ	1	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (пункт 4.6 [1])	ОУ	1	
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (пункт 5.16 f 11)	ОУ	1	Ведро для пола хранится в тумбочке
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (пункт 5.20 [1])	ОУ	1	Не закрыто крышкой (сразу после сбора отходов), ведро заполнено более 2/3
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (пункт 5.1 [1])	ОУ	1	
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (пункт 5.14 [1])	ОУ	1	

5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (пункт 5.18 [1])	ОУ, медработник	1	Нет журнала генеральных уборок
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (пункт 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (пункт 5.23 [1])	ОУ	1	
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (пункт 5.21, 5.22 [1])	ОУ, медработник	1	Нет специального одного помещения, инвентарь в каждом цехе
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	ОУ	1	
6.1	Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01 октября 2008 г., согласованное руководителем учреждения (пункт 6.5 ГП)	ОУ	1	
6.2	Предоставляется четырехразовое питание (пункт 6.8 [1])	ОУ	1	
6.3	Блюда меню соответствуют примерному 10- дневному меню (пункт 6.22 [1])	ОУ	1	
6.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (пункт 6.18 [1])	ОУ	1	
6.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (пункт 6.19 [1])	ОУ	1	
6.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	ОУ	1	
6.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (пункт 6.11 [1])	ОУ	1	
6.8	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (пункт 14.4 [1])	Медицинский работник	1	
6.9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>• выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,</li> <li>• срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч,</li> <li>• осуществляется контроль выхода порционных блюд (пункт 14.6 [1])</li> </ul>	Бракеражная комиссия	1	Не указано время изготовления блюд, вес порций, нет по форме журнала бракеража СанПин 2.4.1.3049-13
6.10	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (пункт 2.10.24)	Медицинский работник	1	
6.11	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ОУ	0	не предусмотрено дополнительного питания
6.12	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» (пункт 14.9[1])	ОУ	1	
6.13	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (пункт 14.9 [1])	ОУ, медицинский работник	1	
6.14	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Медицинский работник	1	
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	ОУ	1	
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал;</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического</li> </ul>	ОУ	1	последние протоколы от 20.06.2019, 20.09.2019

	состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - 2 раз в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (пункт 14.12, Приложение 12 [1], пункт 2.3.14[2])			
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	ОУ	1	
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (глава X [1]):	ОУ		
	использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (пункт 10.2 П1)		0	не предусмотрено
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (пункт 10.3 [1])	ОУ	1	Имеется в группах
	обеспечение достаточного количества чистой посуды (пункт 10.5 [1])	ОУ	1	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (пункт 10.5 [1])	ОУ	0	подносы есть, не промаркированы
8.2	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/ ОУ	0	не предусмотрено

## 2. Направление контроля. Соблюдение норм выхода порционных блюд

Проведено контрольное взвешивание порций 21.10.2019

Представлен протокол взвешивания порционных блюд на соблюдение норм выхода от 21.10.2019

Вывод: Установлено систематическое выполнение Проверяемым норм СанПин СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в **части соблюдения норм выхода порционных блюд.**

### Выводы работы комиссии:

Основные замечания и сроки устранения:

№	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1	Прошнуровать журнал бракеража. Использовать метки на таре с овощами, сыпучими продуктами. Привести в норму места хранения уборочного инвентаря.	01.11.19	Худякова З.В.

Председатель:



Курбатова Л.Я.

Члены комиссии:



Н.И. Сидей

Галахов А.В.

Барковская И.А.