



Утверждаю:  
 директор MAOU «Гимназия №1»  
 О.Ю.Казанцева  
 « 23 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**АКТ**  
**по результатам тематической проверки организации питания**  
**в структурном подразделении «Детский сад»**  
**MAOU «Гимназия №1» г. Перми**  
**(с 24.03.2021 по 29.03.2021 г.)**

В период проверки с 24.03.2021 по 29.03.2021 г. были проверены:  
 производственные помещения пищеблока, моечных и раздаточных дошкольных групп;  
 документация ООО «Ника» по кадрам, договорам с поставщиками, обеспечению проверки  
 работы электрооборудования пищеблока;  
 сопроводительная документация на продукты питания;  
 правильность закладки и выхода блюд, режима выдачи пищи, раздачи пищи в группах;  
 анализ накопительных ведомостей;  
 формирование культуры здорового питания в группах;  
 наличие документов по организации питания в детском саду на сайте учреждения;  
 контроль организации питания общественной комиссией.

**Составлен акт** проверки производственных помещений пищеблока, дошкольных групп в структурном подразделении «Детский сад» MAOU «Гимназия № 1» г. Перми, ул.Космонавта Беляева, 43 / 1

**Период проверки:** 24.03.2021 по 29.03.2021.

**Дата составления акта:** 29.03.2021 г.

**Комиссия:** Председатель: Барковская И.А. – заместитель директора

Члены комиссии:

Арчак В.Ф. – заведующий хозяйством

Котова Л.А. – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

Редозубова Т.Ю. – представитель ООО «Ника»

Килина Т.В. – представитель родительской общественности

**Проверяемый:** пищеблок СП «Детский сад», дошкольные группы

**Цель:**

соблюдение СанПин2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

На пищеблоке работают ежедневно 2 сотрудника - шеф-повар Редозубова Т.Ю., повар Гурова Н.В.

В дошкольных группах организация питания осуществляется младшими воспитателями, воспитателями, укомплектованность полная

**I. СООТВЕТСТВИЕ организации питания требованиям**

№ п/п	Содержание проверки	наличие (1-да, 0-нет)	примечания
<b>1. Контроль нормативных документов по организации питания в СП Детский сад</b>			
1.1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня	1	
1.2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	а) Договоры с поставщиками продуктов на 1 квартал	1	пролонгированные
	б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ	1	
	- об утверждении Положения по организации питания и Положения о бракеражной комиссии	1	

	- о назначении ответственных за организацию горячего питания учащихся (воспитанников), льготного питания	1	
	- о создании бракеражной комиссии	1	
	- о тематических проверках организации питания	1	
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания	1	тематическая проверка, оперативный контроль, ежемесячное обсуждение на педвторнике
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания, внутреннего мониторинга в соответствии с годовым планом и планом контроля	1	имеются акты внутреннего контроля за 3,4 квартал 2020, 1 квартал 2021
1.5	Протоколы, выписки из протоколов:		
	- совещания при руководителе СП	1	протоколы за 3,4 квартал 2021 г., 1 квартал 2021 г.
	- совещаний бракеражной комиссии	1	протоколы с 01.09.2020 по 26.03.2021 № 5
	- родительских собраний	1	протокол от 09.09.2020
	- педагогических совещаний	1	протокол № 1,2,3,4
1.6	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, стенды, другое)	1	тематич. занятия, консультиров-е родителей, анкетирование родителей, оформление стендов
1.7	Режим работы пищеблока соответствует режиму работы учреждения	1	
<b>2. Учет семей льготных категорий, для предоставления льгот по родительской плате</b>			
2.1	Имеется реестр детей из малоимущих, многодетных семей, отдельных категорий (для предоставления льгот по родительской плате). Полный пакет документов: заявление от родителей, копия справки о малоимущности, удостоверения многодетных, свидетельств о рождении, снилс	1	реестр обновляется по мере поступления документов от родителей
2.2.	Приказы о предоставлении льгот	1	
<b>3. Контроль соответствия меню требованиям</b>			
3.1.	Имеется примерное 10-дневное меню основного (горячего) питания, отвечающее требованиям :		
	- согласовано Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	0	не требуется для ДОУ
	- согласовано руководителем	1	с 01.10.2020 г.
	- обеспечивает 4-разовое питание дошкольников	1	
3.2.	Ежедневное меню-раскладка на текущую дату, отвечающее требованиям:		
	- содержит выходы всех блюд	1	
	- согласовано руководителем СП	1	
	- соответствует примерному 10-дневному меню по набору и выходу блюд	1	
3.3.	Выходы блюд соответствуют возрастным нормам	1	
3.4.	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню, использование Сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных	1	

	изделий (для ДООУ и детских оздоровительных учреждений , 2012)		
<b>4. Контроль за работой организации общественного питания</b>			
4.1	Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока	1	3 разряд
4.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года	0	работают в ООО Ника 1-й год
4.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра ежегодно	1	имеются м/о , прививки своевременно
4.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока ежегодно	1	пройдено 2020г.
4.5.	Ежедневное ведение журнала здоровья, осмотр на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений	1	
4.6.	Своевременное прохождение вакцинации	1	
<b>5. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
5.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	подписи 3 членов имеются, отмечены замены продуктов
5.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, ярлыки, удостоверения качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	1	сопроводительные документы имеются, проверки подтверждены справками, внеплановая проверка от 02.02.2021
5.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1	ежемесячные справки 1 квартал от 18 и 27.01, 05,17,25 февраля, 4 и 11.03.2021
5.4.	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	
5.5.	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой	1	
5.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	1	соответствует показаниям, заполнен по 29.03.2021
5.7.	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
5.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока на полуфабрикатах	1	очищенные овощи, филе рыбы или потрошенная без головы
5.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	1	
<b>6. Организация работы пищеблока, соблюдение требований к оборудованию и инвентарю</b>			
6.1.	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО .Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО	1	+ имеется стол для теста, салатов
6.2.	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: «СМ», «СК», «СО», «СР», «ВМ», «ВК», «ВО», «Хлеб», «Сельдь», «Зелень» «Гастрономия», «ВР»,	1	

6.3.	Ножи промаркированы «СМ», «СК», «СО», «СР», «ВМ», «ВК», «ВО», «ВР», «Х», «Сельдь», «Зелень», «Гастрономия»	1	
6.4.	Технологическое оборудование промаркировано «С», «В»	1	
6.5.	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов	1	
6.6.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
6.7.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	1	акт от 23.07.2020, ежемесячный осмотр
6.8.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте, качество уборки (чистые полы, стены, стекла, отсутствие пыли и паутины на радиаторах, подоконниках, осветительных приборах, вытяжной вентиляции)	1	требуется генеральная уборка радиаторов
6.9.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	1	
6.10.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	1	график имеется, соблюдается
6.11.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации и работ по дезинсекции, дератизации проводятся	1	
6.12.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	1	
<b>7. Контроль организации питания в группах</b>			
	<b>Дошкольные группы</b> обеспечены		
7.1.	посудой и столовыми приборами в количестве не менее количества детей в группе	1	
7.2.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1	
7.3.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками	1	
7.4.	В групповых ячейках оборудованы настенные шкафы для просушки и хранения посуды	1	
7.5.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки просушивают и хранят в промаркированной таре	1	
7.6.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	1	
<b>8. Контроль качества готовой продукции</b>			
8.1	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд;	1	ежедневное заполнение, контроль порционных проводится 3 раза в неделю, справка не реже 2 раз в месяц
	выдача готовой пищи допускается после снятия пробы		
	срок реализации готового блюда не более 2 ч,		
	осуществляется контроль выхода порционных блюд		
	отсутствуют в рационе продукты, запрещенные для детей дошкольного возраста		
8.2	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов	1	
8.3.	Имеются технологические карты для всех блюд, соответствующие Сборнику технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий (для ДОУ и детских оздоровительных учреждений, 2012)	1	
8.4.	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: - заключен договор на проведение исследований с	1	акты лабораторных исследований от 12.2020 в полном объеме

	Роспотребнадзором, - микробиологические исследования проб 2-3 готовых блюд - 1 раз в год); - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год; - микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры – 1 раз в год; - исследования 10 смывов с оборудования инвентаря, одежды на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год		
8.5	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями	1	
	использование бутилированной воды, имеется договор	0	не предусмотрено
	обеспечение кипяченой водой, соответствие графику выдачи	1	
	обеспечение водой в течение всего учебного дня	1	
	наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, обеспечение достаточного количества чистой посуды	1	
<b>9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания</b>			
9.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража скоропортящихся продуктов	1	
9.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1	формы журнала контроля закладки нет по санПиНу, контроль закладки проводится в форме актов
9.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии)	1	
9.4	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	1	ведется ежедневно Журнал здоровья
9.5	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	1	Накопительная ведомость за январь и февраль
9.6	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)	1	
9.7	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб	1	

#### **Выводы работы комиссии:**

Нарушений в организации питания в дошкольных группах и пищеблоке **не выявлено**

**II.** Согласно программе тематического контроля организации питания были проверены следующие документы

- Картотека технологических карт
- Инструкции разведения дезсредств
- Инструкция выдачи кипяченой воды
- Инструкция обработки яиц
- Инструкция обработки посуды
- Инструкция по обработке сырых овощей
- Памятка выхода блюд по возрастам
- Журнал учета температурного режима холодильных установок
- Журнал использования рециркулятора

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.  
Журнал витаминизации  
Журнал бракеража готовой продукции.

**Вывод:** представлена справка о контроле документации за 1 квартал от 26.03.2021. Записи в журналах делаются своевременно. Имеются записи по 29.03.2021 г.

**III.** Произведены проверки выхода готовой продукции и раздачи в группах путем контрольного взвешивания блюд членами бракеражной комиссии.  
Представлены протоколы проверок закладки и выхода за 1 квартал от 14, 19, 21, 25, 27, 29 января, 04, 09, 11, 17, 24 февраля, 04, 10, 11, 24 марта 2021 г. Результаты представлены в актах. Нарушений не отмечено.

**IV.** Осуществлен контроль организации питания в группах общественной комиссией ежемесячно, бракеражной комиссией в рамках еженедельного оперативного контроля, в рамках проверки 26-29 марта 2021г. Нарушений не выявлено.

**Выводы работы комиссии:**

№	Основные нарушения	срок устранения	ответственный
	Установлено <b>выполнение</b> Проверяемым норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»		

Председатель:  
Члены комиссии:



Барковская И.А.  
Арчак В.Ф.  
Котова Л.А.  
Редозубова Т.Ю.  
Килина Т.В.

29.03.2021 г.