

Утверждаю:  
 директор МАОУ «Гимназия №1»  
 О.Ю.Казанцева  
 2020 г.



**АКТ**  
**по результатам тематической проверки организации питания**  
**в структурном подразделении «Детский сад»**  
**МАОУ «Гимназия №1» г. Перми**  
**(с 15.10.2020 по 28.10.2020 г.)**

В период проверки с 15.10.2020 по 28.10.2020 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» МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми, ул.Космонавта Беляева, 43 / 1

**Период проверки:** 15.10.2020 – 28.10.2020 г.

**Дата составления акта:** 28.10.2020 г.

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

Члены комиссии:

Арчак В.Ф. – заведующий хозяйством

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

Трубицина Т.В. – представитель ООО «Ника»

Килина Т.В. – представитель родительской общественности

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

**Цель:**

соблюдение 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 требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На пищеблоке работают ежедневно 2 сотрудника - шеф-повар Трубицина Т.В., 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 3 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 от 24.08, 28.08, 09.09, 15.09, 16.09, 17.09, 18.09, 21.09, 28.09, 30.09, 07.10, 16.10, 19.10, 20.10, 21.10
1.5	Протоколы, выписки из протоколов:		
	- совещания при руководителе СП	1	протоколы за август, сентябрь, октябрь 2020 г.
	- совещаний бракеражной комиссии	1	протокол от 02.09.2020
	- родительских собраний	1	протокол от 09.09.2020
	- педагогических совещаний	1	протокол педсовета № 1 от 30.08.2020
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 изделий (для ДОУ и детских оздоровительных учреждений, 2012)	1	
<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	не предусмотрено СанПиН 2.4.1.3049-13, 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 13.08.20, фл.07.20; м/о 28.02.20 г., фл. 10.20
4.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока ежегодно	1	пройдено 03.2020; 09.2020 г.
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	имеются, справка от 24.08.2020, 21.09.2020, 21.10.20
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	справки от 09.09, 15.09, 17.09.2020, 21.10.2020
5.4.	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	справки от 09.09, 15.09, 17.09.2020, 21.10.2020
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 28.10.2020
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	
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 обеспечены</b>		
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: 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	1	последнее заполнение 28.10.2020, контроль порционных проводится
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 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	1	акты лабораторных исследований от 28.02.2020 в полном объеме
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 ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	1	ведется ежедневно Журнал здоровья
9.5	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	1	Накопительная ведомость за 10 дней и месяц
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 20.10.2020 г. 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:** представлены справки о контроле документации за 3 квартал от 28.08.2020, 30.09.2020. Проведена проверка журналов 22.10.2020, 28.10.2020 г. Записи в журналах делаются своевременно. Имеются записи по 28.10.2020 г.

**III. Проверено проведение профилактических бесед медработников**

по мере поступления детей в ДОУ	индивидуальная беседа с родителями младшей группы (2, 4. ГКП)	Ваш ребенок идет в детский сад
01.09.2020	оформление стенда	Осенний рацион – польза витаминов
09.09.2020	общее родительское собрание	Профилактика инфекционных заболеваний. Своевременная вакцинация
08.09.2020	Оформление стенда. Лекция для педагогов	Профилактика гриппа и COVID-19
15.09.2020	оформление памяток в группах	Личная гигиена. Профилактика педикулеза
01.10.2020	оформление памяток в группах	Профилактика гастритов. Гастриты к детей
15.10.2020	индивидуальное консультирование. Памятки в группах	Особенности диетического питания детей с аллергическими заболеваниями

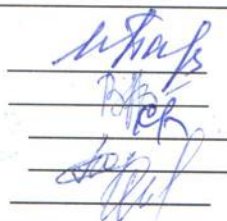
**IV. Произведены проверки выхода готовой продукции** и раздачи в группах путем контрольного взвешивания блюд членами бракеражной комиссии / Представлены протоколы проверок закладки и выхода за 3 квартал от 29.07.2020, 31.07.2020, 07.08.2020, 18.08.2020, 26.08.2020, 27.08.2020, 28.08.2020, 07.09.2020, 16.09.2020, 18.09.2020, 22.09.2020, 07.09.2020. В рамках проверки проведены контроль закладки и взвешивания 19.09.2020, 20.09.2020, 21.09.2020. Результаты представлены в актах. Нарушений не отмечено.

**Выводы работы комиссии:**

№	Основные нарушения	срок устранения	ответственный
	Установлено <b>выполнение</b> Проверяемым 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 требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях» в части соблюдения норм выхода порционных блюд		

Председатель:

Члены комиссии:



Барковская И.А.  
 Арчак В.Ф.  
 Котова Л.А.  
 Трубицина Т.В.  
 Килина Т.В.

28.10.2020 г.