

Утверждаю:
 директор МАОУ «Гимназия №1»
 О.Ю.Казанцева
 « » 2019 г.

АКТ
по результатам тематической проверки организации питания
в структурном подразделении «Детский сад»
МАОУ «Гимназия №1» г. Перми
 (с 23.09.по 28.09.2019 г.)

23.09.2019 г. были проверены производственные помещения пищеблока, столовой, дошкольных групп

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

Дата проверки: «23» сентября 2019 г.

Комиссия: Председатель: Курбатова Л.Я.

Члены комиссии:

Барковская И.А. – руководитель СП

Сидей Н.И - заместитель директора АХЧ

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

Нигамаева В.В. – представитель родительской общественности

Проверяемый: пищеблок СП «Детский сад», столовая, 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 момент проверки 23.09.2019 г. на пищеблоке присутствовало 4 сотрудника - повар Гурова Н.В., повар Сенилова Е.В., кухонный рабочий Самарина Н.В., кладовщик Худякова З.В.

СООТВЕТСТВИЕ
 организации питания требованиям

№ п/п	Содержание проверки	наличие (1-да, 0-нет)	примечания
1. Контроль нормативных документов по организации питания в СП Детский сад			
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	
	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	
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания	1	
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания, внутреннего мониторинга в соответствии с годовым планом и планом контроля	1	

1.5	Протоколы, выписки из протоколов:		
	- совещания при руководителе СП	1	
	- совещаний бракеражной комиссии	1	
	- родительских собраний	1	протокол общего собрания 05.09.2019
	- педагогических совещаний	1	протокол педсовета № 1 от 03.09.2019
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	газета ЗОЖ, консультирование родителей, анкетирование родителей, оформление стендов
1.7	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения	1	изменить время получения обеда для ГПД на 15 минут раньше для соблюдения сроков реализации готовой пищи
2. Учет семей льготных категорий, для предоставления льгот по родительской плате			
2.1	Имеется реестр детей из малоимущих, многодетных семей (для предоставления льгот по родительской плате):	1	реестр обновляется по мере поступления документов от родителей
2.2.	Полный пакет документов: заявление от родителей, копия справки о малоимущности, удостоверения многодетных, свидетельств о рождении, снилс	1	
2.2	Отдельные категории: заявление от родителей, копии подтверждающих документов	1	
2.3.	Приказы о предоставлении льгот	1	
3. Контроль соответствия меню требованиям			
3.1.	Имеется примерное 10-дневное меню основного (горячего) питания, отвечающее требованиям :		
	- согласовано Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1	
	- согласовано руководителем	1	
	- 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 ДООУ и детских оздоровительных учреждений , 2011)	1 (картотека)	недостающие в картотеке технологические карты имеются в сборнике
4. Контроль за работой организации общественного питания			
4.1	Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока	1	3 р, 5 р.
4.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года	0	не предусмотрено СанПиН 2.4.1.3049-13

4.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра ежегодно	1	последний 26.08.2009
4.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока ежегодно	1	пройдено 05.2019
4.5.	Ежедневное ведение журнала здоровья	1	
4.6.	Своевременное прохождение вакцинации	0	нарушение сроков вакцинации (дизентерия, брюшн.тиф) в связи с сезонной вакцинацией от гриппа
5. Контроль приема и хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья			
5.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
5.2.	Имеется журнал заявок и приема продуктов питания. Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, ярлыки, удостоверения качества, ветеринарные справки Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	1	имеются, служебная, акт о некачественном мясном продукте
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	
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	последние на 23.09.2019
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	Нет полуфабрикатов, все производится в цехе сырой продукции
5.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	1	
6. Организация работы пищеблока, соблюдение требований к оборудованию и инвентарю			
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	стерта маркировка «сельдь»
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	обновить маркировку бака

			«III», заменить ковш, обновить маркировку
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	
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, нет журнала регистрации проведения
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	
7. Контроль организации питания в группах и столовой			
7.1.	Столовая для школьников обеспечена:		
	фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	столами, обеспечивающими количество не менее 30 детей		
7.2.	Дошкольные группы обеспечены	1	
	посудой и столовыми приборами в количестве не менее количества детей в группе		
	столами в необходимом количестве	1	
7.3.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1	
7.4.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками	1	
7.5.	В столовой имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола	1	
7.6.	В групповых ячейках оборудованы настенные шкафы для просушки и хранения посуды	1	
7.7.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки просушивают и хранят в промаркированной таре	1	
7.8.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	1	
8. Контроль качества готовой продукции			
8.1	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:	1	последнее заполнение 23.09.2019
	выдача готовой пищи допускается после снятия пробы		
	срок реализации готового блюда не более 2 ч,		
	осуществляется контроль выхода порционных блюд		
8.2	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов		

8.3.	Имеются технологические карты для всех блюд, соответствующие Сборнику технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий (для ДОУ и детских оздоровительных учреждений , 2011)	1	
8.4.	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб 2-3 готовых блюд - 1 раз в квартал (4 раза 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 - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год	1	акты лабораторных исследований 30.01.2019, 01.02.2019, 20.06.2019, контракт № 2997 от 12.09.2019 на протокол взятия проб и смывов от 20.09.2019
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	
9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
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	0	нет журнала контроля, нет формы по санПину
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
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:

1. Основные замечания и сроки устранения:

№	Основные нарушения	Сроки устранения	Ответственный
1	Нарушение сроков вакцинации (дизентерия Зонне, брюшной тиф) в связи с ежегодной вакцинацией против гриппа	20.10.2019	Барковская И.А.
2	Обновить маркировку доски «сельдь», бака «III», заменить ковш, нанести маркировку	20.10.2019	Арчак В.Ф.
3	Ооформить журнал регистрации проведения генеральных уборок пищеблока	20.10.2019	Арчак В.Ф.
4.	Оформить журнал контроля закладки продуктов	20.10.2019	Барковская И.А.

II. Согласно программе тематического контроля организации питания 25.09.2019 г. были проверены следующие документы

Картотека технологических карт
Инструкции разведения дезсредства
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 бактерицидной лампы
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов.
Журнал витаминизации третьих блюд
Журнал бракеража готовой продукции.

Вывод: Записи в журналах делаются своевременно. На момент проверки сделаны записи по 25.09.2019

III. Проверено проведение профилактических бесед медработников

05.09.2019	общее родительское собрание	Профилактика инфекционных заболеваний. Своевременная вакцинация
04.09.2019	беседа со школьниками	Профилактика гастритов. Гастриты к детей
06.09.2019	оформление стенда	Осенний рацион – польза витаминов
09.09.2019	Беседа в 2-4 классах	Соблюдай личную гигиену. Профилактика педикулеза
16.09.2019	беседа с дошкольниками	Залог здоровья – чистота рук
15.09.2019	Лекция для педагогов-16 чел.	Профилактика гриппа
19.09.2019	беседа с родителями младшей группы (2, ГКП)	Ваш ребенок идет в детский сад

IV. Проведен конкурс стенгазет во 2-4 классах на тему: «Здоровое питание».

V. Проведены классные часы с просмотром видеороликов в 2-4 классах

VI. Произведено 4 проверки (взвешивания) выхода готовой продукции членами бракеражной комиссии (Протоколы №1-№4 прилагаются)

Выводы работы комиссии:

Основные замечания и сроки устранения:

№	Основные нарушения	срок устранения	ответственный
	Установлено выполнение 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 (протокол №1-4)		

Председатель:

Члены комиссии:







Курбатова Л.Я
Барковская И.А.
Котова Л.А.
Сидей Н.И.
Нигамаева В.В.