

Приложение № 3

к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ

№ 346 от 20.06.2014 г.

« 04 » 04 2014 г. Акт о результатах оперативной проверки деятельности МОУ

№

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ детского сада № 224 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда № 346 от 10.06.2014 г. комиссией в составе: Председатель комиссии Молчанова И.К., начальник Красноармейского ТУ ДОАВ

Членов комиссии:
Федотова Лариса Анатольевна - заместитель начальника Красноармейского ТУ ДОАВ;
Карташева Ирина Владимировна - ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ.

Реквизиты проверяемого учреждения: адрес юридический/адрес фактический:

Ул. Садовническая 9
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Иванов (ФИО, должность)

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность МОУ по организации питания		
1.1	локальные акты	Положение об организации питания <i>имеется</i> Положение о бракеражной комиссии <i>имеется</i>
1.2	приказы	приказ об организации питания указаны: ответственные за организацию питания, порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим приема пищи, график питьевого режима, режим мытья посуды) приказ о создании бракеражной комиссии на текущий год
1.3	договоры на поставку продуктов питания	договоры <i>имеются</i> графики поставки продуктов питания <i>имеются</i> с поставщиками согласованы
2. Состояние нормативно-технологической документации по организации питания (ведение, учет, хранение, соответствие установленным требованиям).		
2.1	Наличие утвержденного 20-ти дневного меню	20-ти дневное меню <i>имеется</i> утверждено (примерное 20-ти дневное меню, меню-раскладка, технологические карты)
2.2	Наличие и ведение журналов	Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок <i>имеется</i> , соответствует Бракеража готовой кулинарной продукции <i>имеется</i> , соответствует, контроль готовой кулинарной продукции осуществляет комиссия в составе <i>_____</i> человек. Учета температурного режима в холодильном оборудовании <i>имеется</i> , соответствует, контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно.
3. Материально-техническое оснащение и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений.		
3.1	Наличие помещений пищеблока, санитарное состояние.	Холодный цех Горячий цех санитарное состояние <i>удовлетворительное</i>
3.2	Наличие производственного технологического и холодильного оборудования	Холодный цех производственные столы <i>3</i> шт. контрольные весы среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих терм. обработке, зелени и фруктов. Горячий цех производственные столы для готовой продукции электрическая плита электрическая сковорода духовой (жарочный) шкаф электропривод для готовой продукции электродвигатель контрольные весы Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений

		тепла, газов, оборудована локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
3.3	Техническое состояние производственного технологического и холодильного оборудования	удовлетворительное
3.4	Санитарно-гигиеническое состояние производственного технологического и холодильного оборудования	удовлетворительное
3.5	Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к инвентарю, посуде, условиям их хранения и обработки.	Разделочные доски и ножи промаркированы, хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов имеются. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы, использоваться по назначению. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других). Доски и ножи промаркированы: "СМ", "СК", "СП", "СО", "ВМ", "ВР", "ВО", "Гастрономия", "Сельдь", "Х", "Зелень". Посуда из нержавеющей стали для приготовления компотов и киселей имеется, для кипячения молока выделена отдельная посуда. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки используются. Промаркированные ведра/специальная тара с крышками для пищевых отходов имеется, заполнены не более чем на 2/3 объема.
3.6	Наличие помещений складов, санитарное состояние.	Имеются в наличии кладовая сухих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, кладовая для овощей, загрузочная. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
4. Соблюдение требований к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (соблюдение температурного режима, товарного соседства, сроков реализации).		
4.1	Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов	Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило/в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре/брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
4.2	Условия хранения овощей, фруктов	Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении. Капуста – на отдельных стеллажах, в ларях. Соленые овощи – при температуре _____ °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре 12 °С.
4.3	Условия хранения круп, бакалейных товаров	Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках / стеллажах на расстоянии от пола 15 см, расстояние между стеной и продуктами 20 см. Крупы содержат посторонних примесей.
4.4	Условия хранения консервированной продукции	соблюдаются
4.5	Условия хранения хлеба	Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах / в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса – мерные стаканчики и емкости для раствора имеются.
4.6	Условия хранения и обработки яиц	Яйцо хранится в холодильнике. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственном помещении. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте

		цеха, используя для этих целей промаркированные ванны / емкости. Инструкция по обработке яиц
4.7	Температурный режим в холодильном оборудовании	соблюдается
4.8	Соблюдения сроков реализации	соблюдаются Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевые продукты с истекшими сроками годности с явными признаками недоброкачества (порчи) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили

5. Организация питания на пищеблоке, соблюдение технологии приготовления блюд, наличие проб готовой продукции, соблюдение требований к их отбору и условиям хранения.

5.1	Соблюдение требований к обработке сырой продукции и приготовлению пищи	Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, дуршлаг/сетки имеются. С белокочанной капусты наружные листья удалены. Овощи очищаются непосредственно перед приготовлением. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны)/цеха вторичной обработки овощей (зоны). Требования к приготовлению пищи соблюдаются При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овошепротирочная машина. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, работники пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
5.2	Соблюдение технологии приготовления блюд	Технология приготовления блюд соответствует технологическим картам
5.3	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню Замены	<i>Составлен В.С.С.</i>
5.4	Условия отбора и хранения суточных проб	За 2013 г. пробы всех готовых блюд имеются За 2013 г. пробы всех готовых блюд имеются Порционные блюда - в полном объеме Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве 100 г. Порционные вторые в объеме одной порции Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещены в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом

6. Система контроля за организацией питания детей в МОУ

6.1	Организация контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов	
	организация входного контроля поступающих продуктов	Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом <i>А.С.С.</i>
	наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов, их соответствие действующему законодательству	Продукты, хранящиеся на складе, имеют сопроводительные документы, подтверждающих их качество и безопасность, маркировку (в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ)
	работа с поставщиками по соблюдению графика, объемов поставки и качества поставляемых продуктов питания	Пятидневные заявки на продукты питания имеются в наличии, ассортимент в заявках соответствует наименованию продукта Претензионная работа с поставщиками <i>В.С.С.</i>

7. Организация питания воспитанников в группах.

7.1	Санитарно-гигиенические условия для организации питания	<p>Мебель соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13</p> <p>Один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе имеется.</p> <p>Используемая для детей столовая и чайная посуда изготовлена из фаянса/фарфора/пластмассы, столовые приборы - из нержавеющей стали/алюминия. Отбитые края, трещины, сколы, деформации, повреждения эмали отсутствуют/имеются</p> <p>Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках/стеллажах.</p> <p>Отдельная столовая посуда для персонала имеется. Столовая посуда для персонала моется и хранится в буфетной каждой групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.</p> <p>Режим мытья посуды соблюдается, инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств вывешены каждой групповой ячейки</p> <p>2-гнездные ванны установлены в буфетных каждой групповой ячейки.</p> <p>Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.</p> <p>Специально промаркированная тара для хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов после стирки с применением моющих средств и просушивания имеется.</p> <p>Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений не используются, металлические мочалки не используются.</p> <p>Промаркированные ведра/специальная тара с крышками для пищевых продуктов имеется, заполнены не более чем на 2/3 объема.</p> <p>Режим питания соблюдается</p>
7.2	Организация питьевого режима	<p>Кипяченая питьевая вода хранится не более 3-х часов</p> <p>График замены воды в каждой групповой ячейке имеется</p>
8	Формы работы МОУ с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания	<p>Рекомендации для родителей «ужин в вечернее время дома», «питание в выходные и праздничные дни», «организация питания в адаптационный период»</p>

№	Вопросы, подлежащие проверке	Результат проверки
1.	Состояние территории	удовлетворит
	Малые формы разнообразие, целостность,	удовлетворит
	Здание, вход в учреждение	удовлетворит
	Веранды	удовлетворит
	Озеленение	удовлетворит
	Обрезка сухих деревьев	предусмотрено
	Песочницы	удовлетворит
	наличие декоративных элементов	имеются
2	Выносной материал для игр с водой и песком	имеется
3	Условия для организации двигательной активности воспитанников	имеются

4	Условия для организации познавательной активности воспитанников	имеются
5	Питьевой режим	имеется
6	Соответствие одежды детей погодным условиям	соответствует

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам: Гидротех. вежливое в остальном

Рекомендации

Акт проверки работы с детьми востановлен по представлению родителей по времени проведения работы, в том числе, в период

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

Молч. И.К. Молчанова Л.А. Федотова И.В. Карташева

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет) _____

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен) _____

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагается (не прилагается) _____

Руководитель МОУ Семевский с/п № 324 Красноармейского района г. Волгограда

И.К. Молчанова
(ФИО, должность)

И.В. Карташева
(подпись)