

АКТ
о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

«03» мая 2017 г.

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «Детский сад № 22» Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от «02» мая 2017 г. № 15 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания и продовольственных МОН» в период с 03.05 по 04.05 комиссией в состав проверяющими: ведущий бухгалтер-ревизор Суркова Т.М.
бухгалтер-ревизор Ахремочкина Е.Е.

Реквизиты проверяемого учреждения Детский сад № 22 Красноармейского района г. Волгограда:
адрес юридический - адрес фактический г. Волгоград 400026, ул. Дюбенк
ул. Гражданская 54, ул. Гражданская, 60
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Заведующая - Жилик Алла Васильевна
(ФИО полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания
Приказ об организации питания № 33-ОД от 09.01.2017
Приказ о создании бракеражной комиссии № 33-ОД от 09.01.2017
Наличие утвержденного 20-ти дневного меню, технологических карт (имеется/отсутствует)
(соответствует/не соответствует)

2. Сведения о питании детей, осуществление внутреннего учёта и контроля
2.1. Соответствие фактического количества детей журналу учёта посещаемости и ежедневному меню-требованию, осуществление своевременной корректировки меню-требования

Количество детей в МОУ № 22 - 165

По таблице учёта посещаемости:

- детей раннего возраста - 33

- детей дошкольного возраста - 84

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - 33

- детей дошкольного возраста - 84

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - 33

- детей дошкольного возраста - 84

Всего детей в МОУ (на день проверки) 117 (71% от общего числа детей)

2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному меню (соответствует/не соответствует)
День 3, День 4

2.3. Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию (соответствует/не соответствует).

3. Проверка работы пищеблока, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.

3.1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует).

б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается); *масло сливочное*

в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют); *пшеница соевая*

г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют); *сосиски*

3.2. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.

а) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);

б) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);

в) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются);

г) санитарное состояние пищеблока (соблюдается / не соблюдается);

д) наличие помещений для хранения продуктов, их санитарное состояние (соответствует/частично соответствует/ не соответствует);

е) оснащённость складских помещений стеллажами, полтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма пищевых продуктов (соответствует/частично соответствует/ не соответствует).

3.3. Требования к организации здорового питания.

а) соответствие ежедневного рациона питания утверждённому двадцатидневному меню (соответствует/ не соответствует);

б) соответствие фактического объёма порций выходу блюд по меню-требованию (соответствует/ не соответствует); *частично*

в) наличие, хранение сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки), её соответствие требованиям действующего законодательства, требованиям технических регламентов (соответствуют / не соответствуют). (имеется/не имеется); *частично*

г) срок годности продуктов питания (на складе и пищеблоке) *сосиски с истекшим сроком годности, масло сливочное 5 кг просрочено, срок истекло*

3.4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);

б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не

соблюдаются) *Нека 2*

в) условия хранения сыпучих продуктов (соблюдаются / не соблюдаются);

г) условия хранения и обработки фруктов и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);

д) условия и сроки хранения сырой продукции (соблюдаются / не соблюдаются);

е) условия и сроки хранения готовой продукции (соблюдаются / не соблюдаются).

3.5. Соблюдение требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (соблюдается / не соблюдается).

3.6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

а) ведение необходимой документации: журнал бракеража скоропортящейся продукции и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ведётся / не ведётся) *с на*

б) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются); *используются*

в) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).

осуществляется строгим воспитанием

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

- 1) Документация по организации питания не ведется согласно установленным требованиям и действующему законодательству.
- 2) Нарушена температурная подготовка блюд. Кратковременная по обед (днем 4); Лекция в р/с "Сей", приготовлено на 1,050 человек.

Замечания/нарушения:

- 3) Нарушен срок годности на продукты питания, сосиски 5 кг дата производства 20.03.17 и 28.03.17 (срок хранения 20 суток) масло сливочное в количестве 6 кг дата выемки из шокерной камеры поставщика 19 апреля (срок хранения при $t_{до} +5^{\circ}C$ 10 сут).

Рекомендации:

- 4) Температуры хранения нарушена температура хранения. Хранить не следует при $t +18^{\circ}C$. Необходимо хранить (согласно ярлыка) от $0^{\circ}C$ до $+4^{\circ}C$.
- 5) Отсутствуют ярлык и сертификаты на мясо птицы.
- 6) Жирная бракета с перепорченной продукцией без бракета. Нарушения списание продуктов питания (красной ветчины).

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах

Подписи членов комиссии (проверяющего):

Афанасов Е.С. Афанасовкина

Султ Г.М. Султова

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 прилагаются (не прилагаются)

Руководитель МОУ Детской сад
Красноармейского района Волгограда

(подпись)

ММФ

А.В. Милин

(Ф.И.О. полностью)

Рекомендации: И.А. Стрельникову

- 1) Усилить контроль за температурной подготовкой блюд.
- 2) Усилить контроль за сроками годности продуктов питания (сосиски, масло сливочное).
- 3) Усилить контроль за документальной подтверждением качества продуктов питания (ярлыки, сертификаты).
- 4) Усилить контроль за выгодами хранения в при раздаче с миниблюка по группам.
- 5) Усилить контроль за ведением журналов бракета с перепорченной продукцией.

Заведующий ММФ

А.В. Милин