

Акт
о результатах проверки организации питания
в дошкольных образовательных учреждениях

№ 10 от августа 2017 г.

№ _____

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ «дет. сад» № 14 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского МКУ Центр от 28 июля 2017 г. № 24 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания подведомственных МОУ» в период 10 августа 2017 комиссией в составе (проверяющим): в.г. Сух. Руководитель Сергеева Г. И.
Сух. п.в. Александрова Е. Е.

Реквизиты проверяемого учреждения ЦДРР № 14 Красноармейского района Волгограда:
адрес юридический / адрес фактический г. Волгоград 400112, 5-й Инженерский
дос. 6
Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого учреждения
Ушенина Елена Федоровна
(ФИО полностью, должность)

Вопросы подлежащие проверке:

1. Нормативно-правовые акты, документы, регламентирующие организацию питания.

Приказ об организации питания _____
Приказ о создании бракеражной комиссии № 163-01 от 12.07.2017г
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 № 14 - 281.

По таблице учёта посещаемости:

- детей раннего возраста - 37
- детей дошкольного возраста - 116

По меню-требованию:

- детей раннего возраста - 37
- детей дошкольного возраста - 116

Фактическое количество детей в группах на день проверки:

- детей раннего возраста - 37
- детей дошкольного возраста - 116

Всего детей в МОУ (на день проверки) 153 (55 % от общего числа детей).

2.2. Соответствие ежедневного меню-требования 20-ти дневному меню (соответствует/частично
соответствует/не соответствует).

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);

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

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

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, подтоварниками, 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/ соответствует);

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

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);

г) срок годности продуктов питания (на складе и пищеблоке) сроки годности не соблюдаются
ти. вв. кардинальные порции не соблюдаются.

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)

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 (соблюдаются / не соблюдаются).

3.6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

а) ведение необходимой документации: журнал бракеража скоропортящейся продукции продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ведётся / не ведётся);

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

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

На основании проверки члены комиссии пришли к следующим выводам:

Организацией поставленной в дошкольном учреждении ответственности действующему законодательству и СанПиН 13.41.3049-13.

Замечания/нарушения:

Замечаний не установлено.

Рекомендации:

Соблюдать требования СанПиН.

Акт составлен на 3 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи членов комиссии (проверяющего):

Суров Сурова Т.М.
Алексеев Александровна Н.Е.

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 ЦПП
Красноармейского района Волгограда

№ 17
(подпись)

Т.Р. Решетникова
(Ф.И.О. полностью)