

Приложение № 4
к приказу Красноармейского ТУ ДОАВ
№ 493 от 23.09.2016 г.

Акт о результатах оперативной проверки деятельности МОУ
«СГ» сентябрь 2016 г.

№ 1

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Детский сад № 161
Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского
территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда № 493 от 23.09.2016
комиссией Карталачев И.В., Зюнов Ю.И., Буркова Г.И., Ахримовкина Е.Е. в составе:

Реквизиты проверяемого учреждения:

адрес юридический _____

адрес фактический _____

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого
учреждения И.В. руководитель

№	Вопросы, подлежащие проверке	Соответствие установленным требованиям
1. Нормативно-правовая база, регулирующая деятельность МОУ по организации питания		
1.1	локальные акты	<u>Положение об организации питания</u> <u>Положение о бракеражной комиссии</u>
1.2	приказы	приказ об организации питания указаны: ответственные за организацию питания, порядок организации питания (режим работы пищеблока, график отпуска готовых блюд, режим присма пищи, график питьевого режима, режим мытья посуды) приказ о создании бракеражной комиссии на текущий год
1.3	договоры на поставку продуктов питания	<u>договоры</u> <u>графики поставки продуктов питания</u> с поставщиками <u>согласованы</u>
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 <u>имеется</u> утверждено (примерное 20-ти дневное меню, меню-раскладка, технологические карты)
2.2	Наличие технологических карт	<u>имеются</u>
2.3	Наличие и ведение ежедневного меню-требования	графы «коды категорий довольствующихся», «плановая стоимость одного дня», «плановая стоимость всех довольствующихся», «фактическая стоимость», код ОКПО
2.4	Соответствие фактического количества детей журналу учета посещаемости и ежедневному меню-требованию	На день проверки по таблице посещаемости <u>56</u> детей, в т.ч. <u>4</u> детей раннего возраста. по меню требованию - <u>56</u> детей, в.ч. <u>7</u> р.в фактическое количество детей <u>56</u> , в.ч. <u>7</u> р.в
2.5	Наличие и ведение журналов	<u>Бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок имеется, соответствует</u> <u>Бракеража готовой кулинарной продукции имеется, соответствует, контроль готовой кулинарной продукции осуществляет комиссия в составе <u>3</u> человек.</u> <u>Учета температурного режима в холодильном оборудовании имеется, соответствует, контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно.</u> <u>Проведения витаминизации третьих и сладких блюд имеется, соответствует. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.</u>
3. Материально-техническое оснащение и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений.		
3.1	Наличие помещений пищеблока, санитарное состояние.	<u>Холодный цех</u> <u>Горячий цех</u> санитарное состояние <u>удовлетворительное</u>

3.2	Наличие производственного технологического и холодильного оборудования	<p><u>Холодный цех</u> производственные столы _____ 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.</p> <p><u>Горячий цех</u> производственные столы для готовой продукции электрическая плита электрическая сковорода духовой (жарочный) шкаф электропривод для готовой продукции электрототел контрольные весы</p> <p>Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудована локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.</p> <p>Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.</p> <p>Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.</p> <p>Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.</p>
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. <i>имеется в удовлетворительном состоянии</i>	<p>Разделочные доски и ножи промаркированы, хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.</p> <p>Мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов имеются</p> <p>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.</p> <p>Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других). Доски и ножи промаркированы: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВО", "Гастрономия", "Сельдь", "Х", "Зелень";</p> <p>Посуда из нержавеющей стали для приготовления компотов и киселей имеется, для кипячения молока выделена отдельная посуда.</p> <p>Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре.</p> <p>Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки используются.</p> <p>Промаркированные ведра/специальная тара с крышками для пищевых отходов имеется, заполнены не более чем на 2/3 объема.</p>
3.6	Наличие помещений складов, санитарное состояние.	<p>Имеется в наличии кладовая сухих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, кладовая для овощей, загрузочная.</p> <p>Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.</p>
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	<p>Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило/в потребительской упаковке.</p> <p>Масло сливочное хранится на полках в заводской таре/брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.</p> <p>Крупные сыры хранятся на стеллажах,</p> <p>Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.</p>
4.2	Условия хранения овощей, фруктов	<p>Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении</p> <p>Капуста – на отдельных стеллажах, в ларях</p> <p>Соленые овощи – при температуре 0 °С.</p> <p>Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре 12°С.</p>
4.3	Условия хранения круп, бакалейных товаров	<p>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.</p>
4.4	Условия хранения консервированной продукции	соблюдаются

4.5	Условия хранения хлеба	Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно 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 <u>в холодильнике</u> цеха, используя для этих целей промаркированные ванны / емкости. Инструкция по обработке яиц <i>тебе дед</i>
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 (ворчи) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили <i>отсутствуют</i>

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, дуршлага/сетки имеются. С белокачанной капусты наружные листья удалены. Овощи очищаются непосредственно перед приготовлением. Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны)/цеха вторичной обработки овощей (зоны). Требования к приготовлению пищи <u>соблюдаются</u> <i>миксер, мисорубке,</i> При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, работники пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта <u>руками</u>
5.2	Соблюдение технологии приготовления блюд	Технология приготовления блюд соответствует технологическим картам
5.3	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню Замены	<i>приказ от 07.10.2016 № 116-ОД Заместитель директора на Банана</i>
5.4	Условия отбора и хранения суточных проб	За 3 2016 г. пробы всех готовых блюд имеются За 3 2016 г. пробы всех готовых блюд имеются Порционные блюда - в полном объеме Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (треть 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. Соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала МОУ.

6.1	Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медицинского осмотра.	Всего работников <i>41</i> <i>в наличии 19</i> <i>с даты 22</i>
-----	---	---

6.2	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ, наличие и санитарное состояние спецодежды	спец. одежда работников пищеблока ³ компл. спец. одежда помощников воспитателей халат светлых тонов, фартук-колпак/ косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды, темный халат для уборки украшения
-----	--	---

7. Система контроля за организацией питания детей в МОУ

7.1	Организация контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов	
	организация входного контроля поступающих продуктов	Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом <u>Калифорн Н. Н.</u>
	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 <u>Претензионная работа с поставщиками</u>
7.2	Осуществление контроля за выполнением суточных норм питания и соблюдением энергетической ценности дневного рациона.	Ведомость по расчету и оценке использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов ведомость подсчета энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ
7.3	Организация работы общественного совета по питанию.	<u>общественный совет по питанию</u>
7.4	Обсуждение вопросов организации питания воспитанников МОУ на совещаниях и родительских собраниях.	<u>на родительском собрании от 18.09.2016 г.</u>

8. Организация питания воспитанников в группах.

8.1	Санитарно-гигиенические условия для организации питания <u>удовлетворительно</u>	Мебель соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 Один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе имеется. 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 Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках/стеллажах. 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. 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 2-гнездные ванны установлены в буфетных каждой групповой ячейки. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Специально промаркированная тара для хранения мочалок, щеток для мытья посуды, ветоши для протирания столов после стирки с применением моющих средств и просушивания имеется. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений не используются, металлические мочалки не используются. Промаркированные ведра/специальная тара с крышками для пищевых продуктов имеется, заполнены не более чем на 2/3 объема. Режим питания соблюдается
8.2	Организация питьевого режима	Кипяченая питьевая вода хранится не более <u>3-х часов</u> График замены воды в каждой групповой ячейке имеется
8.3	Формирование у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков.	<u>проводится</u>

8.4 ✓	Информирование родителей об организации питания в МОУ	ежедневное меню в каждой групповой ячейке наименование блюда объем порции в соответствии с <u>утвержденным 20-ти дневным меню</u>
9 ✓	Формы работы МОУ с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания	Рекомендации для родителей «ужин в вечернее время дома», «питание в выходные и праздничные дни», «организация питания в адаптационный период»
10	Соответствие выхода готовой продукции меню-требованию	Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанного в меню
11	Снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и на складе. Сверка результатов с книгой – журналом учета продуктов питания с меню-требованием и с данными бухгалтерского учета	<i>Склад не выкупился</i>

На основании проверки комиссия пришла к следующим выводам: *без замечаний*

Рекомендации

Акт составлен на 5 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии:

М.В. Корташев
Е.Е. Александрович
Сурдובה Г.В.
Помт. Понтов

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 *№ 161* № _____ Красноармейского района г. Волгограда

М.В. Корташев
 (ФИО, должность)

(подпись)