

## Акт проверки

«07» ноября 2018 года

Место проведения проверки: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 40 «Сороконожка», расположенное по адресу: г. Усть-Илимск, ул. Энтузиастов, д. 3.

На основании приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 17.10.2018 года № 590 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 40 «Сороконожка».

Продолжительность проверки: 07.11.2018 года в течение 3-х часов.

Вид проверки: плановая выездная.

Предмет проверки: организация и качество питания воспитанников.

Цель проверки: изучение состояния организации и качества питания детей в МДОУ.

С копией приказа о проведении проверки ознакомлен (а) заведующий МБДОУ «Детский сад № 40 «Сороконожка» Степура Л.В., лично 17.10.2018 года.

Лица, проводившие проверку:

Танцюра Светлана Александровна, главный специалист отдела дошкольного, общего и дополнительного образования Управления образования Администрации города Усть-Илимска, председатель комиссии,

Спиридонова Алла Анатольевна, технолог, МКУ «ЦБУО», член комиссии.

При проведении проверки присутствовали:

Степура Л.В. заведующий МБДОУ «Детский сад № 40 «Сороконожка».

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, проводимая Управлением образования Администрацией города Усть-Илимска внесена:

Танцюра Светланой Александровной, главным специалистом отдела дошкольного, общего и дополнительного образования Управления образования Администрации города Усть-Илимска, председателем комиссии

(подпись)

В ходе проверки изучены следующие документы:

1. Приказ «Об организации питания детей и сотрудников в МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка»» от 17.09.2018 года № 2а (Приложение № 1).

Питание организовано в соответствии с «Примерным 15-ти дневным меню», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами – пяти разовое с режимом работы групп 12 часов.

2. Приказ «Об утверждении Положения и создания бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 04.09.2018 года № 1 (Приложение № 2).

3. Приказ «О дополнительных мерах по контролю организации питания и принимаемых мерах по недопущению возникновения и распространения кишечных инфекций» от 04.09.2018 года № 1 б (Приложение № 3)

4. Приказ «Об утверждении Положения организации питания в МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 01.09.2018 года № 1 (Приложение № 4).

5. Приказ «Об утверждении Положения о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 15.10.2018 года № 12 (Приложение № 5).

6. Положение о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 15.10.2018 года № 12, принято на общем собрании трудового коллектива от 05.09.2018 года протокол № 1 (Приложение № 6)

Систематически проводится контроль организации и качества питания воспитанников.

7. Регулярно размещается информация на сайте образовательного учреждения о питании детей, меню. Сайт систематически обновляется, имеется отдельный раздел об организации питания, локально-нормативных актов. Предоставлен скриншот страницы с сайта образовательного учреждения (Приложение № 7).

8. Протокол общего трудового коллектива от 05.09.2018 года протокол № 1 (Приложение № 8).

9. Приложены фотографии фестиваля «Семейные традиции» (Приложение № 9).

В ходе проверки установлено следующее.

В МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» функционирует пищеблок, работающий на сырье, предназначенный для приготовления блюд и распределения их по группам. Расположен пищеблок на первом этаже.

В горячем цехе наблюдается функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок с соблюдением условий санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд согласно пункту 4.25. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В подвальном помещении организовано хранение пищевых продуктов (овощей, консервированных продуктов), где обеспечены необходимые условия хранения, установленные производителем, согласно пункту 4.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно пункту 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 выдача готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1, приложения № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (форма 2, приложение № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13) ведется по форме, рекомендованной СанПиН 2.4.1.3049-13. На момент проверки был проведен бракераж обеда. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции после проведения членами бракеражной комиссии органолептической оценки приготовленной пищи имеются подписи трех членов бракеражной комиссии, в соответствии с приказом «О создании бракеражной комиссии на 2018-2019 г.» от 04.09.2018 года № 1.

Согласно пункту 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) отбирается непосредственно после приготовления пищи. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 гр.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Согласно пункту 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (таблица 2 приложения № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Предоставлен 15-дневный рацион горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин) для дошкольных образовательных учреждений в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления на осенний период 2018 года двух возрастных категорий (от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет). Рацион согласован с начальником территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усть-Илимске и Усть-Илимском районе Л.В. Бурковой, утвержден начальником Управления образования Администрации г. Усть-Илимска Л.А. Прониной.

07.11.2018 года меню 3-му дню перспективного меню. Меню выписано на 186 детей (159- для детей в возрасте от 3 до 7 лет, 27-для детей в возрасте от полутора до 3 лет) и на

16 сотрудников. По факту в МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» 07.11.2018 года было 180 детей. Поэтому составлен акт возврата продуктов в кладовую на 6 человек. Меню-требования, акт возврата подписано шеф-поваром, медсестрой, кладовщиком, заведующей (Приложение № 9).

На обед было приготовлено: салат из отварного картофеля и кукурузы ТК№27/1, суп из овощей № 35, шницель рыбный натуральный № 258, картофельное пюре с морковью № 322, компот из свежих плодов № 240. 07.11.2018 года в меню отсутствует кисломолочная продукция. На полдник вместо кисломолочной продукции выписан чай с сахаром. В меню-требовании для приготовления блюд обеда нормы выписаны по технологическим картам, соответствуют меню-калькуляции, а норма творога для приготовления вареников ленивых на ужин занижена: норма творога по технологическим картам 110 гр. -1-3года, 118 гр. – норма 3-7 лет, по факту выписано 60 гр. и 114 гр. Нормы творога выписаны по остаткам. Остальные продукты для приготовления вареников ленивых ТК№354 выписаны по норме технологической карты. Так как норма сырья закладывается в блюдо не в полном объеме, это приведёт к недовесу готовых изделий.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Выход блюд готовых изделий: шницель рыбный натуральный ТК№258 для приготовления обеда – масса готовых изделий по норме 60гр. Факт 5 порций 280 гр., 1 порция =56гр. Отклонение от нормы - 4гр. (-6,6%).

Проведена органолептическая оценка качества блюд. Вкусовые качества блюд, приготовленных на обед, соответствуют требованиям к качеству, прописанным в технологических картах.

Пищеблок оснащен достаточным количеством технологического, холодильного и моечного оборудования. Технологическое оборудование размещается с учётом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания, в соответствии с пунктом 4.31. СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование исправно (пункт 13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13). Товарное соседство в холодильном оборудовании соблюдено. Условия и сроки хранения продуктов питания соответствуют условиям и срокам хранения, установленным производителями, в соответствии с пунктом 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение №6 СанПиН 2.4.1.3049-13) заполнен.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов в соответствии с пунктом 13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители в соответствии с пунктом 13.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13) заполнен, ведется по форме, рекомендованной СанПиН 2.4.1.3049-13.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца с допуском к работе. Работники проходят медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Журнал здоровья (форма 3, приложение № 10) заполняется ежедневно.

В соответствии с требованиями программы производственного контроля ведется журнал по приготовлению и списанию дизрастворов, форма журнала произвольная. Растворы списываются ежедневно по требованию.

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых

емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье), в соответствии с пунктом 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13. Для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. В группах используется посуда без сколов, в соответствии с пунктом 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13. Отдельная столовая посуда для персонала имеется, но не вся промаркирована (нарушение пункта 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13). Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты, фартуки, косынки) согласно пунктам 19.5, 19.8 СанПиН 2.4.1.3049-13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств в соответствии с пунктом 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре в соответствии с пунктом 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, но не во всех группах в меню указаны замены пищевых продуктов и блюд в соответствии с медицинскими показаниями для детей с пищевыми аллергиями (нарушение пункта 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Представлена копия договора о совместной деятельности Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 40 «Сороконожка» и Областного бюджетного учреждения здравоохранения «Усть-Илимская городская детская поликлиника» от 03.07.2017 года № 40 дс/2017. В соответствии с пунктом 2.2.3. представитель «Лечебного заведения» обязан осуществлять контроль за пищеблоком и питанием детей (копия) (Приложение № 10).

В ходе проверки были проверены условия для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, в том числе требующих особых температурно-влажностных режимов хранения. Нарушений не выявлено.

#### Выводы комиссии:

Нарушения в организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 40 «Сороконожка» выявлены.

#### Рекомендации:

1. организацию питания осуществлять с учетом и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26;

2. бракеражной комиссии осуществлять систематически контроль организации горячего питания, качества и безопасности продукции. Разработать план контроля членами бракеражной комиссии в соответствии с положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом заведующего;

3. нормы для приготовления блюд выписывать по нормам технологических карт. Если это остатки скоропортящегося продукта (в данный момент – творога), то производить замену блюдом, соответствующим технологическим картам, не нарушая

выхода готовой продукции. За консультацией по данному вопросу обращаться к технологу МКУ ЦБУО.

4. не допускать недовесов порционных блюд. Шеф-повару завести журнал отходов, контролировать выход полуфабрикатов и готовых изделий.

5. в группах, где производится замена продуктов детям по медицинским показаниям, информировать об этом родителей, указывая замену в меню (нарушение пункта 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13);

6. промаркировать столовую посуду для персонала хранящуюся в буфетных в групповых помещениях (нарушение пункта 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13);

7. регулярно рассматривать вопросы организации питания на административно-инструктивном совещании при заведующем;

8. усилить административный и общественный контроль организации и качества питания воспитанников, по результатам контроля оформлять акты, справки и освещать на родительских собраниях.

Приложение на 16 л.:

1. Приложение 1 – копия приказа «Об организации питания детей и сотрудников в МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 17.09.2018 года № 2а - на 1 л.;

2. Приложение 2 – копия приказа «Об утверждении Положения и создания бракеражной комиссии МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 04.09.2018 года № 1 - на 1 л.;

3. Приложение 3 – копия приказа «О дополнительных мерах по контролю организации питания и принимаемых мерах по недопущению возникновения и распространения кишечных инфекций» от 04.09.2018 года № 1 б – на 2 л.;

4. Приложение 4 – копия приказа «Об утверждении Положения организации питания в МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 01.09.2018 года № 1 - на 1 л.;

5. Приложение 5 – копия приказа «Об утверждении Положения о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 15.10.2018 года № 12 -на 1 л.;

6. Приложение 6 – копия Положения о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ д/с № 40 «Сороконожка» от 15.10.2018 года № 12– на 3 л.;

7. Приложение 7 – скриншот раздела питания с сайта образовательного учреждения -1 л.;

8. Приложение 8 - копия протокола общего трудового коллектива от 05.09.2018 года протокол № 1 - на 1 л.;

9. Приложение 9 – фотографии фестиваля «Семейные традиции»– на 3 л.;

10. Приложение 10 – копия меню-требования по состоянию на 07.11.2018 года - на 2 л.;

11. Приложение 11 - копия договора о совместной деятельности Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 40 «Сороконожка» и Областного бюджетного учреждения здравоохранения «Усть-Илимская городская детская поликлиника» от 03.07.2017 года № 40дс/2017 - на 1 л.


Подписи лиц, проводивших проверку:

Председатель комиссии:

Танцюра Светлана Александровна \_\_\_\_\_

Член комиссии:

Спиридонова Алла Анатольевна \_\_\_\_\_



С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
заведующий Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 40 «Сороконожка» Степура Л.В.

Степура Л.В. « 07 » 11 2018 года  
(подпись, дата)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего (председателя комиссия), расшифровка подписи)