



Заместитель начальника департамента -
Начальник управления имуществом
комплексом

Архипова /М.В. Архипова/
" " " 20__ г.

М.П.

АКТ
о результатах проверки организации питания
в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 418» г. Перми

На основании: приказа заместителя главы администрации города Перми - начальника департамента образования от 14.07.2016 № СЭД-08-01-09-936

«О проведении проверки организации питания в подведомственных муниципальных дошкольных образовательных учреждениях г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель: Бячкова Н.Е. – начальник сектора по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования администрации города Перми
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Пчелинцева А.А. – ведущий специалист по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования

Четина Е.Н. – ведущий специалист отдела образования Свердловского района департамента образования администрации города Перми

должность, фамилия, инициалы (располагают по алфавиту)

в период с «25» июля 2016 г. по «13» августа 2016 г.

составили настоящий акт проверки объекта:

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад № 418» г. Перми

Реквизиты объекта контроля:

Адрес юридический: ул. Нейвинская, 10а

Адрес фактический: ул. Краснополянская, 39

Руководитель объекта контроля: заведующий МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми

Заридзе Наталья Викторовна

В ходе проверки установлено (Приложение 1):

1. Нормативные и распорядительные документы по организации питания в МАДОУ.

1.1. Созданы нормативные и распорядительные документы по организации питания в МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми:

1.1.1. изданы приказы «Об организации питания и утверждении бракеражной комиссии на 2015-2016 учебный год», «Об утверждении программы «Организация питания» в МАДОУ»;

1.1.2. утверждены положения об организации питания и о бракеражной комиссии.

1.2. В годовой план включены вопросы по организации питания. Разработана и утверждена программа контроля «Организация питания» в МАДОУ, в которой закреплены зоны ответственности.

1.3. По результатам открытого конкурса, проведенного в соответствии с требованиями Федерального закона № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», заключен договор на оказание услуги организации питания с ООО «Дело Вкуса» от 10.03.2015 на 3 года.

2. Осуществление контроля за организацией питания.

2.1. Текущий контроль организации питания осуществляется систематически в соответствии с программой «Организация питания», по итогам мероприятий составляются карты контроля:

- еженедельно карта № 5 «Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока»;
- ежемесячно карта № 6 «Контроль санитарно-гигиенического состояния группы»;
- ежеквартально карта № 3 «Контроль сроков реализации продуктов питания на складах», карта № 4 «Контроль технологий приготовления, закладки продуктов питания и выхода блюд», карта № 7 «Контроль поступающей пищи на группы (нормы)»;
- ежегодно карта контроля (тематического) № 16 «Тематический контроль «Организация питания в группах».

2.2. Ведутся журналы контроля санитарного состояния пищеблока и закладки продуктов питания медицинским работником.

2.3. В соответствии с договором оказания услуги организации питания с ООО «Дело Вкуса» от 10.03.2015 ежемесячно подписываются акты о качестве оказанной услуги по организации питания.

2.4. Вопросы организации питания обсуждаются на совещаниях педагогического и управляющего советов, совещаниях при заведующем и родительских собраниях.

2.5. Итоги работы по проверке организации питания подводятся на педагогическом совете и учитываются при стимулировании сотрудников.

2.6. Установлены нарушения при осуществлении контроля:

2.6.1. контроль с участием родительской общественности не организован (п. 2.6. Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих группы для детей дошкольного возраста утвержденного приказом начальника департамента образования от 27.03.2015 № СЭД-08-01-09-271 (далее – Положение));

2.6.2. в журнал здоровья не заносятся результаты осмотров помощников воспитателей, связанных с раздачей пищи (п.19.3 СанПиН 2.4.1.3049-13)..

3.Исполнение обязательств ООО «Дело Вкуса» по договору на оказание услуги организации питания.

Проверка исполнения обязательств по договору показала следующее:

3.1. Примерное 20-дневное меню утверждено руководителем МАДОУ.

3.2. Всеми сотрудниками пищеблока своевременно пройдены медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

3.3. На пищеблоке ведутся журнал бракеража поступающего сырья, журнал бракеража поступающей продукции, журнал контроля температурного режима, журнал здоровья.

3.4. Представлены сопроводительные документы на молочную, мясную продукцию, рыбу, подтверждающие их качество и безопасность.

3.5. Представлены технологические карты на все блюда по меню.

3.6. Оборудование промаркировано в соответствии с требованиями.

3.7. Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям.

3.8. Выполнение натуральных норм по данным накопительной ведомости за июнь 2016 года составляет (%):

Продукт	% выполнения натуральных норм по отчету	% выполнения натуральных норм по ведомости	% выполнения натуральных норм по результатам выборочного контроля на основании меню – требований за 20 дней
молоко	98	98	
творог	102	105	108
сметана	97	97	
сыр	98	98	
мясо	99	99	84
кура	100	104	122
рыба	98,5	98,5	91
колбасные изделия	100	95	95
яйцо	97	97	
картофель	100	100	

овоши	102	102	
фрукты свежие	102	102	102
с/фрукты	100	100	
соки	100	100	
хлеб ржаной	100	100	
хлеб пшеничный	100	100	
крупа	102	102	
макаронны	98	100	
мука	101	101	
масло сливочное	99,5	99,5	
масло растительное	98	98	
кондитерские изделия	100	100	
чай	83	95	
какао	100	95	
дрожжи	100	95	
сахар	102	102	
соль	100	100	

3.8. Установлены следующие нарушения требований санитарного законодательства:

3.8.1. выявлены отклонения по отдельным продуктам от натуральных норм рекомендованного перечня продуктов больше чем +/- 5% по творогу, мясу и курице (п.15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13);

3.8.2. крупа храниться на стеллажах, расстояние между стеной и продуктами менее 20 см (п.14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13).

4. Обеспечение информационной открытости.

4.1. На официальном сайте МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми размещены примерное меню на срок не менее 2 недель, утвержденное руководителем, материалы по формированию культуры здорового питания, результаты проведения лабораторных контрольных мероприятий, нормативные документы по организации питания, состав бракеражной комиссии, документ об установлении размера платы, взимаемой с родителей за присмотр и уход за детьми, обоснование стоимости продуктового набора, список поставщиков продуктов питания.

Форма размещенного меню не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (нет номера технологической карты).

4.2. На официальном сайте МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми не размещена информация о составе комиссии по контролю за организацией питания с участием представителей родительской общественности, результаты проведения внутренних контрольных мероприятий.

Выводы:

1. Контроль за организацией питания со стороны ответственных лиц МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми осуществляется.

2. Обязательства ООО «Дело Вкуса» по договору на оказание услуги организации питания выполняются не в полной мере: не выполняются натуральные нормы по отдельным продуктам питания (п.2.1.5.).

3. МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми не исполняет приказ начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих групп для детей дошкольного возраста» от 27.03.2015 №СЭД-08-01-09-371 в части осуществления контроля за организацией питания с участием представителей родительской общественности.

4. МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми не в полной мере исполняет приказ начальника департамента образования «О размещении информации в сети Интернет об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях» от 05.05.2016 №СЭД-08-01-09-592.

Предложения:

1. Заведующему МАДОУ «Детский сад № 418» г. Перми Заридзе Н.В.:

1.1. обеспечить устранение нарушений требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в части ведения журнала здоровья.

Срок: 01.10.2016 г.

1.2. обеспечить исполнение обязательств, предусмотренных по договору на оказание услуги организации питания с ООО «Дело Вкуса»;

Срок: постоянно

1.3. контроль за организацией питания осуществлять в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства на основании плана контроля, в том числе за выполнением натуральных норм и сбалансированностью рациона;

Срок: постоянно

1.4 обеспечить исполнение Приказа начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми, имеющих групп для детей дошкольного возраста» от 27.03.2015 №СЭД-08-01-09-371 в части осуществления контроля за организацией питания с участием представителей родительской общественности:.

Срок: 10.09.2016 г.

1.5. обеспечить исполнение приказа начальника департамента образования «О размещении информации в сети Интернет об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях» от 05.05.2016 № СЭД-08-01-09-592;

Срок: 10.09.2016 г.

1.6. представить информацию об устранении выявленных нарушений.

Срок: 01.10.2016 г.

Председатель: нач. сектора по орг. питанию Богалева
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Члены комиссии: вед. спец. сект. по орг. питанию А.С.
(должность, подпись, расшифровка подписи)

вед. спец. РОО СЭД Чевина Е.И.

Экземпляр акта получен "10" августа 2016 г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

заверенный М.П. Д.К. № 418 З.Ф. Заруде Ч.В.
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)
заверенный М.П. Д.К. № 418 З.Ф. Заруде Ч.В.
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на _____ листах.
(указать при наличии)

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на _____ л.
(указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен / не согласен (нужное подчеркнуть):

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, его подпись)

Соответствие организации питания требованиям нормативных документов

	1. Организация работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10	Наличие (1- да, 0-нет)	Примечания
1	Перечень помещений пищеблока:		
	горячий цех	1	
	холодный цех	1	
	Раздаточная	1	
	мясо-рыбный цех (при работе на сырье)	1	
	Мучной цех	1	
	цех первичной обработки овощей (при работе на сырье)	0	
	моечная для кухонной посуды	1	
	кладовая сухих продуктов	1	
	кладовая для овощей (при работе на сырье)	1	
	помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов	1	
	загрузочная (при работе на сырье)	1	
	комната персонала	-	
	Раздевалка	1	Шкаф
	душевая и туалет для персонала	-	
	помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов	1	
	моечная обменной тары (при работе на полуфабрикатах)	1	
2	Документация на пищеблоке:		
	Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	1	
	Журнал бракеража готовой продукции	1	
	Журнал закладки продуктов питания	1	
	Журнал витаминизации пищи	1	
	Технологические карты приготовления блюд	1	
	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	1	
	Журнал здоровья	1	Не ведется на помощников воспитателей
3	Оборудование и инвентарь на кухне:		
	Промаркированные столы для сырых продуктов	1	
	Промаркированные столы для готовых продуктов	1	
	Промаркированные доски из массива дерева и ножи	1	

	Промаркированная кухонная посуда	1	
	Вытяжная вентиляция в рабочем состоянии	1	
	Промаркированное среднетемпературное холодильное оборудование с термометром	1	
	Температурный режим (+2 - +6 градусов)	1	
	Суточные пробы хранятся в промаркированной стеклянной посуде с плотно закрывающимися крышками в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии	1	
	Промаркированное низкотемпературное холодильное оборудование с термометром	1	
	Промаркированное технологическое оборудование для готовой продукции	1	
	Промаркированное технологическое оборудование для сырой продукции	1	
	Двухсекционная металлическая ванна для мытья кухонной посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой и наличие воздушных разрывов	1	
	Стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения кухонной посуды (высота от пола не менее 35 см) (13.10)	1	
	Инструкции по применению моющих средств	1	
	Шкаф для хранения хлеба с отверстиями или стеллажи	1	
	Промаркированная тара (ведро) с крышкой для отходов (13.18.)	1	
4	Кладовая для сухих продуктов		
	Крупа и мука хранится в мешках или картонных коробках	1	
	Продукты хранятся на стеллажах или подтоварниках на высоте не менее 15 см от пола и 20 см от стены	1	От стены менее 20 см
	Соблюдается товарное соседство (сухофрукты и фрукты отдельно от кондитерских изделий и круп)	1	
5	Кладовая для овощей		
	Помещение сухое и темное	1	
	Различные овощи хранятся отдельно	1	
6	Дезинсекция и дератизация	1	
	Наличие договора	1	
	Своевременное проведение	1	
	Выводы по п.1:		
	Форма организации работы пищеблока соответствует рекомендациям Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю (подтверждается данными договоров на поставку продуктов питания, накладными,	1	

	фактическим наличием продукции - сырья, полуфабрикатов из мяса, кури, рыбы, овощей)		
	Пищеблок оборудован в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10	1	
	Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.2660-10	1	
	2. Организация питания детей в группах в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.1249-03		
6	Буфетная:		
	Имеется отдельное помещение	1	
	Установлена двухсекционная металлическая ванна для мытья столовой посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой	1	
	Наличие воздушных разрывов	1	
	Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов	1	
	Имеется металлическая сушилка для столовой посуды	1	
	Инструкции по режиму мытья столовой посуды	1	
	Инструкции по применению моющих средств, используемых в данном учреждении	1	
7	Информация для родителей	1	
	Вывешивается ежедневное меню с указанием выхода блюд	1	
	Материалы по организации рационального питания детей для родителей	1	
	Выводы по п.2:		
	Буфетная оборудована в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10	1	
	Информация об организации питания доступна для родителей	1	
	3. Обеспечение выполнения натуральных норм и сбалансированности рациона питания детей	Наличие (1- да, 0-нет)	Примечания
8	Наличие примерного 10-дневного меню, составленного в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10, утвержденного руководителем МДОУ	1	На 20 дней
9	Ежедневные рабочие меню-требования:	1	
	- соответствуют примерному 20-дневному меню	1	
	- составлены отдельно на два возраста	1	
10	Ведение накопительной ведомости:	1	
	- оценка использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов 1 раз в граммах	1	1 раз в месяц
	- то же в процентах	1	

	- коррекция питания по результатам оценки (при необходимости)	-	
	- подсчет 1 раз в месяц энергетической ценности полученного рациона и содержания в нем основных пищевых веществ	1	
	- кем осуществляется		медсестра
	Выводы по п.3:		
	Натуральные нормы выполняются	0	по отдельным продуктам питания
	Рацион питания детей сбалансирован	0	отклонения в энергетической ценности и основных пищевых веществах превышают допустимые +/- 10%
	4. Организация закупки продуктов питания	Наличие (1 - да, 0 - нет)	Примечания
11	Ежеквартальный мониторинг цен на продукты питания	-	
12	Протоколы заседаний комиссии по закупке продуктов питания	-	
13	Договоры, муниципальные контракты, соответствующие требованиям действующего законодательства	-	
14	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания	-	
15	Ведение претензионной работы	-	
	Выводы по п.4:		
	Организация закупки продуктов питания соответствует установленным требованиям	-	
№ п/п	6. Контроль за организацией питания в МОУ		
17	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня	1	
18	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	А) Приказы по вопросам организации питания в ОУ		
	- о закреплении зон ответственности	1	
	- о создании бракеражной комиссии	1	
	- о создании комиссии по закупке продуктов питания / котировочной комиссии	-	
	- о прохождении медицинского осмотра	1	
	- другие		
	Б) Положения по вопросам организации питания		
	об организации питания в МДОУ	1	
	о бракеражной комиссии	1	
	о закупках	1	

19	В годовой план включены вопросы организации питания	1	
20	График контроля организации питания / программа производственного контроля	1	
21	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом	1	карточки, справки
	Результаты контрольных мероприятий с участием родительской общественности	0	Родительский контроль не организован
22	Журналы контроля у ответственных лиц	1	
23	Вопросы организации питания в протоколах:		
	- педагогических советов	1	
	- методических совещаний	1	
	- совещаний при заведующем	1	
	- Управляющего Совета	0	
	- наблюдательного совета	-	
	- родительских собраний	1	
24	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, конференции, наглядные материалы для родителей и др.)	1	
25	Положительные отзывы об организации и качестве питания в книге отзывов и предложений	1	
26	Акты проверки технического состояния оборудования пищеблока на текущий учебный год	1	
27	Копия предписаний последней проверки Роспотребнадзора, протоколов лабораторно-инструментальных исследований	1	
28	План мероприятий по устранению предписаний Роспотребнадзора в части организации работы пищеблока с отметкой о выполнении	1	
29	Личные медицинские книжки сотрудников, в которых отражено:		
	- своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра (2 раза в год)	1	
	- своевременное прохождение гигиенической подготовки (1 раз в год - работники пищеблока, 1 раз в 2 года – остальные работники)	1	
30	Организация питьевого режима, отвечающего требованиям:		
	- использование бутилированной воды	1	
	- использование кипяченной воды	1	

31	Контроль за работой медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением:		
	- осуществление контроля за пищеблоком и питанием детей	1	
	- осуществление бракеража готовых блюд (член бракеражной комиссии)	1	
	- проведение осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	1	
	Выводы по п.5:		
	Вопросы организации питания обсуждаются с сотрудниками	1	
	Текущий контроль организации питания осуществляется	1	