

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №148» г.Перми

АКТ
о проведении проверки
по контролю за организацией и качеством питания воспитанников
28 марта 2018г.

Комиссией составе:

Председатель - Д.А.Волнеина заведующий МАДОУ «ЦРР-детского сада №148»;

Члены комиссии - Н.А.Никитина зам.зав.по АХЧ;

-Л.Н.Москотина медицинская сестра;

- Д.А. Конев представитель родительской общественности.

в целях планомерного осуществления контроля качества питания воспитанников ДОУ, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка за организацией и качеством питания воспитанников МАДОУ «ЦРР-детский сад №148» г.Перми.

В ходе проверки выявлено:

1. Обеспеченность пищеблока кадрами:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 4 разряда у сотрудников пищеблока.	Документы предоставлены
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года.	Документы предоставлены
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год).	В наличии
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года.	Проходят своевременно

2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ведется ежедневно
2.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки. Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	В наличии имеются

2.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: -наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Сроки реализации продукта соблюдаются. Отметка имеется.
2.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	Режим хранения соблюдается.
2.5	Хранение продуктов в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и т.д.	Хранятся в соответствии.
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале.	Ведется ежедневно.

3. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
3.1	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические, покрыты оцинкованным железом, промаркированные: СМ, СК, СР, СО.	Маркировка имеется.
3.2	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические, промаркированные: ВМ, ВК, ВР, ВО.	Маркировка имеется.
3.3	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: СМ, СК, СР, СО, ВМ, ВК, ВР, ВО, «ХЛЕБ», «ЗЕЛЕНЬ».	Маркировка имеется.
3.4	Ножи промаркированные: СМ, СК, СР, СО, ВМ, ВК, ВР, ВО, «ХЛЕБ», «ЗЕЛЕНЬ».	Маркировка имеется.
3.5	Технологическое оборудование промаркированное: «С», «В».	Маркировка имеется.
3.6	Кухонная посуда промаркированная: «I», «II», «III», недеформированная, без осколов.	Маркировка имеется.
3.7	Состояние системы принудительной вентиляции.	В рабочем состоянии.
3.8	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия.	Документы предоставлены
3.9	Обеспечение столовой: - фаянсовой, фарфоровой, стеклянной посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место; - столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.	Посуда и столовые приборы в буфетных (по групповым ячейкам), из расчета: по одному комплекту на каждого воспитанника ДОУ -

		имеется.
--	--	----------

4. Организация работы моечной:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время.	Имеются.
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованные воздушными разрывами, оборудованные душевыми насадками.	Ванны оборудованные.
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола.	Имеются.
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре.	Хранятся в соответствии.
4.5	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	Выполняется в соответствии.

5. Санитарное состояние пищеблока:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
5.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.	Содержатся в соответствии.
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.	Обработано.
5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок.	Соблюдается.
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекций, дератизации и работ по дезинсекции и дератизации.	Договор имеется. Дезинсекция, дератизация проводится.
5.5	Уборочный инвентарь промаркированный и хранится в специально отведенном месте.	Хранится в соответствии.

6. Рацион питания:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
6.1	Имеется примерное 10-ти дневное меню, утвержденное Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное с руководителем учреждения.	В наличии имеется.

6.2	Блюда меню соответствуют примерному 10-ти дневному меню.	Соответствуют.
6.3	Ежедневно ведётся бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: -выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; -срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.; -осуществляется контроль выхода порционных блюд.	Ведется ежедневно.
6.4	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течении 48 часов при температуре +2,+6.	Обеспечивается в соответствии.
6.5	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом.	Отсутствуют.
6.6	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре; -микробиологические исследования смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП); -исследования смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов; -питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам.	Протоколы в наличии.
6.7	Обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями: -обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; -обеспечение достаточного количества чистой посуды; -наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	Питьевой режим в буфетных (по групповым ячейкам) соблюдается.

7. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением, в части контроля за организацией питания:

№ п/п	Контролируемый объект	результаты проверки
7.1	Проведение контроля за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками.	Осуществляется.
7.2	Проведение контроля за правильностью закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале.	Осуществляется.
7.3	Проведение бракеража готовых блюд членами бракеражной комиссии.	Осуществляется
7.4	Проведение осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	Проводится.
7.5	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Ведется ежедневно
7.6	Проведение подсчета (раз в 10 дней) и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека).	Осуществляется.
7.7	Проведение контроля за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб.	Осуществляется.

Выводы комиссии:

- нарушений не выявлено
(выявлено/ не выявлено)

Комиссия:

Председатель - Д.А.Волнеина заведующий МАДОУ «ЦРР-детского сада №148»

 / Д.А. Волнеина

Члены комиссии - Н.А.Никитина зам.зав.по АХЧ

 / Никитина

-Л.Н.Москотина медицинская сестра

 / Москотина

- Д.А. Конев представитель
родительской общественности

 / Конев Д.А