

Акт проверки

«15» февраля 2019 года

Место проведения проверки: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 22 «Искорка», расположенное по адресам: г. Усть-Илимск, ул. Булгакова, 3

На основании приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 06.02.2019 года № 89 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Искорка»

Продолжительность проверки: 15.02.2019 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 № 22 «Искорка» Живетьева Людмила Анатольевна, лично 06.02.2019 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:

Живетьева Л.А., заведующий МБДОУ № 22 «Искорка».

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 МБДОУ и назначении ответственных лиц за его организацию на 2018-2019 учебный год» от 03.09.2018 года № 139 (Приложение № 1). Пунктом 4 данного приказа в целях организации контроля приготовления пищи и бракеража готовой продукции создана бракеражная комиссия на 2018-2019 учебный год.

2. Приказ «Об организации питания детей в холодный и теплый периоды года с сентября 2018 года по май 2019 года, от 03.09.2018 года № 149-а (Приложение 2).

3. Приказ «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в МБДОУ и назначении ответственных лиц на 2018/2019 учебный год», от 03.09.2018 года № 149 (Приложение № 3). Данным приказом утверждены и назначены ответственные за организацию питания.

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.

4. Положение об организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка», утверждено приказом руководителя от 26.12.2016 года № 220, принято с учетом мнения общего собрания трудового коллектива от 23.12.2016 года протокол № 8 (Приложение № 4).

5. Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Искорка», утверждено приказом от

26.12.2016 года № 220, принято с учетом мнения трудового коллектива от 23.12.2016 года протокол № 8 (Приложение № 5).

6. Положение об административном контроле организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка», утверждено приказом заведующего от 29.02.2016 года № 46, принято с учетом мнения общего собрания трудового коллектива от 27.01.2016 года протокол № 1 (Приложение № 6).

7. Положение о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка», утверждено приказом заведующего от 26.12.2016 года № 220, принято с учетом мнения трудового коллектива от 23.12.2016 года протокол № 8 (Приложение № 7).

Систематически осуществляется контроль организации и качества питания детей.

Представлены следующие документы:

8. Выписка из годового плана на 2018-2019 учебный год (утвержденного приказом № 159 от 14.09.2018г.) контрольно-диагностической деятельности организации питания (Приложение № 8)

9. План работы Попечительского совета на 2018-2019 учебный год, согласованный с заведующим МБДОУ д/с № 22 «Искорка» (Приложение № 9)

10. Циклограмма оперативного контроля на 2018-2019 учебный год, принято на заседании Педагогического совета от 31.05.2018 года протокол № 4 (Приложение № 10).

11. Справка по итогам тематического контроля «Организация питания детей в группах» за период с 06.02.2018 года по 08.02.2018 года (Приложение № 11).

12. Справка по итогам оперативного контроля «Организация питания в МБДОУ № 22 «Искорка» за период с 07.12.2018 года по 10.12.2018 года (Приложение № 12).

13. Ежемесячно по результатам оперативного контроля заполняется карта «Организация питания в возрастных группах». Представлена карта от 20.11.2018 года (Приложение № 13).

14. Ежемесячно осуществляется контроль организации питания в ДОУ, представлена таблица по контролю содержания питания за февраль 2019 года (Приложение № 14).

15. Проведено анкетирование родителей с целью выявления уровня организации и качества питания детей в ДОУ, уровня удовлетворенности питанием детей (Приложение № 15).

16. Акт проверки «Организация питания детей в МБДОУ № 22 «Искорка» совместно с членами Попечительского совета, председателя Профкома, за период с 16.04.2018 года по 28.04.2018 года (Приложение № 16).

17. Акты контроля качества питания детей в ДОУ № 22 за март, апрель, ноябрь, декабрь 2018 года (Приложение № 17)

18. ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (цех по обработке овощей/первичной, вторичной) от 19.12.2018 года, от 24.01.2018 года, (мясорыбный/заготовочной/цех) от 12.02.2018 года, (горячий цех) от 19.03.2018 года, (овощной кладовой) от 14.11.2018 года (Приложение № 18).

19. Акт контроля «Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания» от 12.11.2018 года (Приложение № 19).

20. Акт контроля «Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям» от 20.11.2018 года группа № 7, от 26.11.2018 года группа № 1 (Приложение № 20)

21. Вопросы организации питания рассматриваются на общем собрании трудового коллектива, о чем свидетельствует протокол № 4 от 17.09.2018 года (Приложение № 21).

22. Представлен протокол № 2 заседания Попечительского совета от 23.03.2018 года (Приложение 22).

23. Вопросы организации и качества питания регулярно рассматриваются на заседании административного совещания (протокол № 1 от 26.09.2018 года, протокол № 5 от 10.01.2018 года) (Приложение № 23).

24. 13.12.2018 года организована родительская конференция на тему: «Организация здорового питания дошкольников в детском саду и дома» (Приложение № 24).

25. 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 страниц с сайта данного раздела образовательного учреждения (Приложение № 25).

26. Представлена копия договора о совместной деятельности Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Искорка» и Областного бюджетного учреждения здравоохранения «Усть-Илимская городская детская поликлиника» от 03.07.2017 года № 22дс/2017. В соответствии с пунктом 2.2.3. представитель «Лечебного заведения» обязан осуществлять контроль за пищеблоком и питанием детей (Приложение № 26).

В ходе проверки установлено следующее.

В МБДОУ д/с № 22 «Искорка» 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 № 100.

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. На момент проверки 15.02.2019г температура в холодильнике для хранения проб составила +4 °С, что соответствует требованиям пункта 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

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 зимний период 2019 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 (Приложение № 24).

15.02.2019 года меню соответствует 5-му дню перспективного меню. Количество детей в меню-требовании 163, в том числе 123 ребенка в возрасте от 3 до 7 лет, 40 в возрасте от 1,5 до 3 лет, и на 40 сотрудников. Фактическое количество детей 155, из них 118 детей в возрасте от 3 до 7 лет, 37 детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, поэтому в меню-требовании составлен акт возврата продуктов в кладовую на 8 детей (5- сад; 3- ясли). Меню-требование МБДОУ д/с № 22 «Искорка» подписано шеф-поваром, медсестрой, кладовщиком и заведующей (копия) (Приложение 27).

На обед было приготовлено: салат из белокочанной капусты, кукурузы и репчатого лука ТК4/1; суп картофельный с рыбными консервами тк176; оладьи из печени по-кунцевски ТК94; соус сметанный ТК6/11; картофельное пюре ТК206; компот из смеси сухофруктов ТК241. Меню-требование выписано без изменений, соответствует перспективному меню. Нормы молока пастеризованного и сока выписаны так, чтобы не оставались остатки на выходные дни, но в пределах допустимых отклонений: молоко 96мл при норме 100мл (отклонение -4%); сок 105мл при норме 100мл (отклонение +5%). Нормы остальных продуктов для приготовления блюд выписаны по технологическим картам, соответствуют меню-калькуляции. Замена блюд по медицинским показаниям так же указана в меню-требовании.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Контрольные блюда имелись. Проверка выхода порционного второго блюда оладьи из печени по-кунцевски ТК94 производилась путем взвешивания пяти порций. Масса пяти порций по 60гр. (1-3года) =302гр./60,4гр. порция, отклонение +0,4гр. (+0,6%) – допустимое.

Предоставлены журналы отходов пищевых продуктов. Отходы не превышают нормативные. Поэтому выход блюд при соблюдении технологии приготовления и соблюдении температурных режимов будет соответствовать норме.

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

Пищевлок оснащен достаточным количеством технологического, холодильного и моечного оборудования. Технологическое оборудование размещается с учетом 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.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно ответственными лицами, результаты занесены в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение №6 СанПиН 2.4.1.3049-13).

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.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля заносит в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13). Журнал заполнен, ведется по форме, рекомендованной СанПиН 2.4.1.3049-13. Ветеринарные свидетельства на скоропортящуюся продукцию имеются, гашение ветеринарных свидетельств в системе «Меркурий» производится.

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. Предоставлен журнал санитарного состояния пищеблока. Уборка пищеблока проводится в соответствии с требованиями программы производственного контроля, о чем производятся записи в журнале.

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. Посуда для сотрудников промаркирована. 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 преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая меню в каждой группе с указанием наименования и выходов блюд, а также указаны замены блюд для детей, которым предоставляется замена пищевых продуктов в соответствии с медицинскими показаниями.

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:

Организация питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка» осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденным

постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26.

Нарушения в организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Искорка» не выявлены.

Приложение на 55 л.:

1. Приложение 1 – копия приказа «Об организации питания детей и сотрудников МБДОУ и назначении ответственных лиц за его организацию на 2018-2019 учебный год» от 03.09.2018 года № 139- на 2 л.;

2. Приложение 2 – копия приказа «Об организации питания детей в холодный теплый периоды года с сентября 2018 года по май 2019 года» от 03.09.2018 года № 149-а - на 2 л.;

3. Приложение 3 - копия приказа «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в МБДОУ и назначении ответственных лиц на 2018/2019 учебный год» от 03.09.2018 года № 149 – на 1 л.;

4. Приложение 4 – копия Положения об организации питания детей в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка» от 26.12.2016 года № 220– на 6 л.;

5. Приложение 5 – копия Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Искорка» от 26.12.2016 года № 220– на 6 л.;

6. Приложение 6 – копия Положения об административном контроле организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка» от 29.02.2016 года № 46 - на 4 л.;

7. Приложение 7 - копия Положения о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 22 «Искорка», от 29.02.2016 года № 46 - на 2 л.;

8. Приложение 8 – копия выписки из годового плана на 2018-2019 учебный год от 14.09.2018 года № 159 – на 1 л.;

9. Приложение 9 – копия плана работы Попечительского совета на 2018-2019 учебный год – на 1 л.;

10. Приложение 10 – копия циклограммы оперативного контроля на 2018-2019 учебный год - на 1 л.;

11. Приложение 11 – копия справки по итогам тематического контроля «Организация питания детей в группах» за период с 06.02.2018 года по 08.02.2018 года – на 1 л.;

12. Приложение 12 – копия справки по итогам оперативного контроля «Организация питания в МБДОУ № 22 «Искорка» за период с 07.12.2018 года по 10.12.2018 года – на 2 л.;

13. Приложение 13 – копия карты по результатам оперативного контроля – на 1 л.;

14. Приложение 14– копия таблицы по контролю содержания питания за февраль 2019 года - на 1л.;

15. Приложение 15 – копия данных анкетирования родителей с целью выявления уровня организации и качества питания детей в ДОУ - на 2 л.;

16. Приложение 16 – копия акта проверки «Организация питания детей в МБДОУ № 22 «Искорка» - на 1 л.;

17. Приложение 17 – копии актов контроля качества питания детей в ДОУ № 22 за апрель, март, ноябрь, декабрь 2018 года -на 2 л.;

18. Приложение 18 – копии ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (цех по обработке овощей/первичной, вторичной) от 19.12.2018 года, от 24.01.2018 года, (мясорыбный/заготовочной/цех) от 12.02.2018 года, (горячий цех) от 19.03.2018 года, (в овощной кладовой) от 14.11.2018 года-на 6 л.;

19. Приложение 19 – копия акта контроля «Соблюдение правил хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания» от 12.11.2018 года - на 1 л.;

20. Приложение 20 – копии акта контроля «Соответствие объема порции готовой продукции, выданной детям» от 20.11.2018 года группа № 7, от 26.11.2018 года группа № 1 - на 1 л.;

21. Приложение 21 – копия протокола № 4 от 17.09.2018 года общего собрания трудового коллектива – на 2 л.;

22. Приложение 22 – копия протокола № 2 заседания Попечительского совета от 23.03.2018 года – на 1 л.;

23. Приложение 23 – копия протоколов заседания административного совещания (протокол № 1 от 26.09.2018 года, протокол № 5 от 10.01.2018 года) – на 2 л.;

24. Приложение 24 – копия протокола родительской конференции на тему: «Организация здорового питания дошкольников в детском саду и дома» от 13.12.2018 года – на 2 л.;

25. Приложение 25 – копия скриншота со страницы сайта образовательного учреждения с разделом об организации питания – на 1 л.;

26. Приложение 26 - копия договора о совместной деятельности Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Искорка» и Областного бюджетного учреждения здравоохранения «Усть-Илимская городская детская поликлиника» от 03.07.2017 года № 22дс/2017 - на 1 л.

27. Приложение 27 – копия меню-требования по состоянию на 15.02.2019 года - на 2 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 № 22 «Искорка» Живетьева Л.А.

_____ « 15 » _____ 2019 года
(подпись, дата)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

_____ подпись проверяющего
(председателя комиссия), расшифровка подписи