

АКТ по итогам проверки организации питания в дошкольных образовательных организациях города Сочи в 2021 году
Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детского сада комбинированного вида №82
муниципального образования городской округ город-курорт Сочи
Краснодарского края
наименование ДОО

Объект проверки	Результаты проверки*
1. Наличие документов по питанию	
Положение об организации питания	<p>«Положение об организации питания в МДОУ №82» разработано в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» и СанПиН 2.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи Приказ №8 от 15.02.2021г. «Об утверждении Положения по питанию, Основного меню, Технологических карт и кратности приёмов пищи ДОУ», в новой редакции http://dou82.sochi-schools.ru/wp-content/uploads/2021/07/Polozhenie-ob-organizatsii-pitaniya-v-MDOU-detskij-sad-kombinirovannogo-vida-82.pdf</p> <p>Разработана и утверждена программа производственного контроля, в новой редакции Приказ №8 от 15.02.2021г. в которой на основе принципов ХАССП (п.2.1.) включены вопросы пищевой безопасности, составленные на основе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения анализов факторов опасности; - определение критических контрольных точек и др <p>Приказом от МДОУ комбинированного вида №82 от 01.07.2021г. № 25-ОД «О создании рабочей группы ХАССП утверждён список членов рабочей группы. На данный момент ведётся работа по составлению плана ХАССП</p> <p>Приложение к программе производственного контроля - документы по процедурам ХАССП: оформление технологических схем, схемы производственных цехов и территорий. Проводится анализ опасных факторов,, анализируется информация и устанавливаются опасные факторы, возможные на каждом этапе технологического процесса, разрабатывается система мониторинга и внутреннего аудита. В работе используются ХАССП по ГОСТ 51705.1-2001</p>
Ведомость контроля за рационом питания	Ведомость контроля за рационом питания (п.п.8.1.2 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

	<p>составляется на 10 дней, заполняется ежедневно ответственным лицом – Медицинская сестра по диетическому питанию- Шульцева Е.В. (Приказ №14-ОД от 19.04.2021 г. «Об организации питания»), При необходимости вносит рекомендации по корректировке меню, проверяет чтобы данные из ведомости были не ниже минимальных значений в таблице 1 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>В конце недели ответственный ставит дату, подпись, знакомит с ней руководителя МДОУ.</p>
<p>Гигиенический журнал (сотрудники)</p>	<p>Приказ №39-ОД от 20.08.2020 г. «О ведении гигиенического журнала (сотрудников)», осмотр работников пищеблока на заболевание проводится ежедневно назначенным ответственным лицом (членом комиссии по контролю и качеству питания- Карагулян Э.В. завхоз.</p> <p>Результаты осмотров фиксируются ежедневно в гигиеническом журнале. Согласно СанПиН журнал ведётся в бумажной форме (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Назначенное ответственное лицо контролирует соответствие списка отмеченных в журнале работников числу работников смены.</p>
<p>Журнал учёта температуры и влажности складских помещений</p>	<p>Приказ №40-ОД от 20.08.2020 г. «О ведении журнала учёта температуры и влажности в складских помещениях».</p> <p>Ответственный- Карагулян Э.В. завхоз ежедневно снимает показания приборов учёта (гигрометров) в 2 складских помещениях и вносит их в пришитый и пронумерованный Журнал.</p>
<p>Печатные формы документов бракеража</p>	<p>Форма ведения Журнала соответствует приложению 5 СанПиН 2.2/2.4.3590-20, в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» добавлены столбцы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фасовка; - дата выработки; - изготовитель; - поставщик; - номер документа, подтверждающего безопасность; - результаты оценки; - дата и час фактической реализации. <p>Декларации о соответствии государственной регистрации, документы по ветеринарно-санитарной экспертизе – хранятся в базе «Меркурий» рабочего компьютера кладовщика.</p> <p>В «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» указываются результаты взвешивания порционных блюд. Форма ведения Журнала соответствует приложению 4 СанПиН 2.2/2.4.3590-20, прошит, пронумерован, скреплён печатью Приказ №6-ОД от 11.01.2021 г. «О Назначении ответственного за ведение журнала бракеража</p>

	скоропортящейся продукции» ответственный-Карагулян Э.В. кладовщик
2. Формирование меню	
Основное меню	<p>В соответствии с СанПиН2.2/2.4.3590-20 «Основное меню» разработано на 2 недели для групп полного дня (10.5 часов) и ГКП (5,5 часов), утверждено Приказом №8 от 15.02.2021г. «Об утверждении Положения по питанию, Основного меню, Технологических карт и кратности приёмов пищи ДОО».</p> <p>Наименования блюд в меню соответствуют наименованию в технологических картах.</p> <p>Масса порций и суммарные объёмы блюд соответствуют нормативам указанных в СанПиН2.2/2.4.3590-20.</p> <p>Меню утверждено руководителем ДОО.</p> <p>Наименования блюд в меню соответствуют их названиям в технологически картах.</p> <p>На каждое блюдо имеется «Технологическая карта» разработанная медицинской сестрой по диетическому питанию и утверждённая заведующей МДОУ. Из рецептуры исключили продукты входящие в список запрещенных.</p> <p>Масса порции и суммарные объёмы блюд по приёмам пищи в пределах норматива, указанного в таблицах 1 и 3 приложения 9 СанПиН соответственно, а суточная потребность в питательных веществах и доля распределения энергетической ценности - в таблицах 1 и 3 приложения СанПиН2.2/2.4.3590-20 10 соответственно.</p>
Технологические карты блюд	<p>На основании разработанного меню и в соответствии с СанПиН2.2/2.4.3590-20 все блюда и кулинарные изделия готовятся по «Технологическим картам», которые содержат - наименованием блюда, перечень используемого сырья, химический состав блюда, технологию приготовления и требованиями к подаче и реализации готового блюда, выход порции в гр. и органолептические показатели качества и безопасности блюда, прописана температура горячих жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков.) разработанная медицинской сестрой по диетическому питанию и утверждённая заведующей МДОУ.</p> <p>Приказом №8 от 15.02.2021г. «Об утверждении Положения по питанию, Основного меню, Технологических карт и кратности приёмов пищи ДОО»</p>
Ежедневное меню	Ежедневное меню основного питания

	<p>составляться ответственным за питание на сутки для всех возрастных групп.</p> <p>Для расчета меню и формирования ежедневного меню используется форма программы БЭСТ-5/3.4 SP 36.5</p> <p>Ежедневное меню-требование представлено в виде таблицы, содержит наименование приёма пищи и блюда, массу и калорийность порции. Приказ №14-ОД от 19.04.2021 г. «Об организации питания»- ответственный медицинская сестра по диетическому питанию Шульцева Е.В.</p>
	<p>В МДОУ нет воспитанников нуждающихся в лечебном и диетическом питании, индивидуальное меню не требуется.</p>
Запрещённые продукты питания	<p>В МДОУ проведена работа по информированию работников пищеблока, ответственного по питанию и других сотрудников связанных с питанием, о новом перечне запрещённых продуктов, в наличии список запрещённых продуктов питания для детских садов- перечень состоит 45 позиций, храниться на пищеблоке Приложение №7 к Положению об организации питания воспитанников МДОУ №82 от 15.02.2021 г. приложение 6 к СанПиН2.2/2.4.3590-20</p>
Замена продуктов	<p>В наличии список замены продуктов питания в граммах (нетто) с учётом их пищевой ценности. Ведётся контроль чтобы Основное меню состояло из обязательного набора продуктов. Минимальные суточные наборы определены Приложение 7 к СанПиН2.2/2.4.3590-20 и утверждены в Приложении №8 к Положению об организации питания воспитанников МДОУ №82 от 15.02.2021 г. Приказ №14-ОД от 19.04.2021 г. «Об организации питания».</p>
Минимальный суточный набор продуктов	<p>Минимальный суточный набор продуктов ежедневно контролируется. Ответственный по питанию при составлении меню и заполнении ведомостей контроля за рационом питания использует нормы указанные в Приложение 9 «Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (масса порций в таблице 1 и минимальный суммарный объём блюд по приёму пищи в таблице 3). Ответственный медицинская сестра по диетическому питанию Шульцева Е.В.</p>
Витамины	<p>Выдача поливитаминных препаратов детям не допускается. Вместо этого при недостатке отдельных микроэлементов в меню использоваться специальная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска (соки, кисели и т.д) «Кисель на натуральной основе витаминизированный» Фитодар. При приготовлении</p>

	<p>блюды и в кулинарных изделиях используется соль поваренная пищевая йодированная.</p>
Кратность приёмов пищи	<p>На основании таблицы 4 из приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 были внесены изменения по времени приёма пищи воспитанниками.</p> <p>Кратность приёма пищи в ДООУ - 4 раза для группы полного дня (10,5 часов):</p> <ul style="list-style-type: none"> -завтрак, -второй завтрак -обед, -ужин (уплотнённый полдник). <p>Кратность приёма пищи в ДООУ - 2 раза для группы кратковременного пребывания (5,5 часов)</p> <ul style="list-style-type: none"> -завтрак, -обед. <p>Приказом №8 от 15.02.2021г. «Об утверждении Положения по питанию, Основного меню, Технологических карт и кратности приёмов пищи ДООУ»</p>
Время приёма пищи	<p>Время приёма пищи совпадает с содержанием таблицы 4 из приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Завтрак: 8.30-9.00</p> <p>Второй завтрак: 10.30-11.00</p> <p>Обед: 12.00-13.00</p> <p>Полдник: 15.30</p> <p>Время приёма пищи в МДОУ №82 прописано в режиме дня Приказе №8 от 15.02.2021г. «Об утверждении Положения по питанию, Основного меню, Технологических карт и кратности приёмов пищи ДООУ».</p>
3. Порядок организации питания	
Условия для питания детей домашней пищей	<p>В МДОУ нет воспитанников нуждающихся в лечебном и диетическом питании.</p>
Условия для питания детей в семейных группах (в случае функционирования таких групп)	<p>В МДОУ не функционируют семейные группы.</p>
Кухонный инвентарь	<p>Пищеблок в полном объеме обеспечен кухонным инвентарём.</p> <p>Кухонный инвентарь промаркирован. Разделочный инвентарь промаркирован, хранится и обрабатывается отдельно для готовой и сырой продукции. На основании п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кухонный инвентарь можно маркировать любым способом.</p>
Выдача работникам халатов и обеспечение одноразовыми перчатками	<p>При посещении работниками пищеблока санузла спецодежда снимается. В соответствии с (абз 5. п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20) персонал, который порционирует блюда, готовые холодные закуски и салаты, обеспечен одноразовыми перчатками и масками. Нормы выдачи перчаток регламентированы утверждённым «Графиком</p>

	<p>смены перчаток и масок» ,не реже чем через 2 часа и по потребности, которые находятся в отдельных подписанных контейнерах «Чистые маски», «Чистые перчатки», использованные перчатки и маски складываются в контейнер «Использованных масок и перчаток» и подлежат утилизации.</p>
Обязательная вакцинация	<p>Ведётся контроль за записями в санитарных книжках. Работники пищеблока вакцинированы и прошли сан минимум для работников пищеблока в 2021г.</p>
Совместная перевозка пищевой продукции	<p>На основании пункта 2.2(приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья на предприятия общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документацией. Сведение об оценке(подтверждения)соответствия, предусмотренные техническим регламентом). Продукты поступающие в ДООУ№82 имеют сопроводительные документы подтверждающие их качество и безопасность. Продукты принимают члены комиссии по приёмке продуктов питания Приказ №37-ОД от 20.08.2020 «Об усилении контроля качества и поставок продуктов питания в МДОУ №82». Руководствуясь требованиями раздела №4 «Порядок поставки продуктов» Положения об организации питания воспитанников МДОУ №82 от 15.02.2021 г.</p>
Хранение продукции	<p>Все продукты в ДООУ должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза и иметь маркировки, а мясо сельскохозяйственных животных, птицы, рыбы – пройти ветеринарно – санитарную экспертизу, что подтверждено сертификатами системы «Меркурий». Ответственный за ведение программы, качество и хранение продуктов питания назначен приказом руководителя от 11.02.2021г. № 6/2 «О назначении ответственного за ведение программы «Меркурий» в МДОУ № 82 г. Сочи в 2020 – 2021 учебном году.» Руководствуясь требованиями раздела №5 «условия и сроки хранения продуктов» Положения об организации питания воспитанников МДОУ №82 от 15.02.2021 г. Складские помещения для хранения продукции оборудованы гигрометрами, ежедневно заполняются журналы «Учёта температуры и влажности в складских помещениях»-ответственная кладовщик Э.В. Карагулян Приказ №40-ОД от 20.08.2020 г. «О назначении ответственного за ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях». В ДООУ раздельное хранение пищевого сырья и готовой к употреблению продукции, имеются 2 холодильные камеры (для</p>

	<p>мясной и рыбной продукции), 4 холодильника (для молочной продукции, овощей, яиц и суточных проб). Все холодильники промаркированы, обеспечены термометрами, ежедневно ведётся журнал «Учёта температурного режима холодильного оборудования»- ответственный повар Шевцова Р.С. Приказ №6/1-ОД от 11.01.2021 г. «О назначении ответственного за ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования».</p>
<p>Обработка сырья</p>	<p>Обработка продовольственного (пищевого) сырья производится в соответствии с СП 2.4.2-20 и ГН 1.2-20.</p> <p>Согласно действующему правовому акту, обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов происходят в одном цехе, при строгом соблюдении условия выделения отдельных зон (участков), которые обеспечены отдельным оборудованием и инвентарём.</p>

Заведующий

Пугачевская О.А.