

# Акт обследования СП - д/с № 26 "Золотой улей"

«30» 03 2023 года

Комиссия в составе:

Бузановая И.С. - председатель  
Шевкина С.В. - специалист  
Гудова С.Ю. - завхоз

В присутствии: ответственные лица за данные помещения

провели проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка		Рекомендации
		+ – соответ.	– не соответ.	
1	<b>Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:</b>			
	1. наличие:			
	– у руководителя СП (полного пакета)	+		
	– у калькулятора (полного пакета)	+		
	– на пищеблоке:	+		
	– у повара:	+		
	• Типовой рацион питания детей	+		
	• Технологические карты	+		
	• Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке	+		
	• Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке	+		
	• Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции	+		
	• Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупяных каш разной густоты и их время варки	+		
	• Журнал отходов	+		завести новый

Показатели	Оценка	Рекомендации
	+ – соответ. – не соответ.	
• Инструкция «Правила обработки куриных яиц»	+	
• Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря	+	
– у кладовщика:	+	
• Типовой рацион питания детей	+	
• План поставки продуктов		
• Журнал заказа продуктов	+	
• Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа СЗОУО от 13.10.2008г. № 684 «О введении обязательных форм документации по организации питания детей):	+	
– компетентность ведения журнала	+	
– действенная отметка о взаимодействии с поставщиками		
2. аккуратность и рациональность оформления:	+	
– у руководителя СП	+	
– у калькулятора	+	
– у повара	+	
– у кладовщика	+	
3. наглядность:	+	
• стенды:	+	
– эстетика	+	
– содержание	+	
• график закладки продуктов в котел	+	
• ответственные за закладку продуктов в котел	+	
• выход объема порций на 1 ребенка	+	

	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы</li> </ul>	+	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• меню на день (для родителей):</li> </ul>	+	
	– подписи администрации и диетсестры	+	
	– объем выхода готового блюда	+	
	– пищевая ценность рациона питания	+	
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• контрольное блюдо:</li> </ul>	+	
	– место расположения	+	
	– эстетика	+	
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):	+	
	* ясли (100, 150, 180)	+	
	** д/с (100, 180, 193)	+	
2	<b>Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):</b>		
	– о питании сотрудников	+	
	– об ответственных за закладку продуктов в котел	+	
	– о графике закладки продуктов в котел	+	
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам	+	
	– о создании бракеражной комиссии	+	
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой	+	
	– о порядке оформления дополнительного питания на детей	+	
3	<b>Оформление «менютребования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:</li> </ul>	+	

Показатели	Оценка	Рекомендации
	+ – соответ. – не соответ.	
– используют		
– пишут от руки (указать причину)		
• наличие виз ответственных лиц	+	
• достоверность данных в менютребовании:	+	
– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:	+	
соответствует		
• не соответствует (указать «насколько» и «почему расхождения»)		
– своевременность оформления возвратов и дополнений к меню / соответственно наличие изменения выхода готового блюда в Журнале контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции		
4 <b>Ведение документации:</b>		
1. накопительная ведомость:	+	
– в компьютерном варианте		
– в рукописном варианте	+	
– выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка	+	
– выполнение денежных норм	+	
– причины отклонений от выполнения нормативов:		
○ денежных норм	!	

Показатели	Оценка	Рекомендации
	+ – соответ. – не соответ.	
○ натуральных норм		
2. Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции:		
– органолептический контроль (работа бракеражной комиссии)	+	
– разрешение на выдачу (соответствие времени)	+	
– ведение по единой форме	+	
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья:		
– органолептический контроль	+	
– выполнение сроков реализации продуктов	+	
– ведение по единой форме	+	
4. наличие и ведение Журнала контроля закладки основных продуктов питания в котел	+	
5. наличие и ведение Журнала отходов	+	
6. наличие и ведение Журнала контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе)	+	
7. наличие и ведение Журнала регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДООУ	+	

	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	План санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий		
	1. наличие	+	
	2. соответствие текущему году (1 и 2 лист)	+	
	3. наличие удостоверения у ответственного за проведение производственного контроля	+	
	4. результаты отбора проб по контрольным точкам на пищеблоке (ЦГ и Э – 1 раз в год):	+	
	– готовые блюда на соответствие СанПиН	+	
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблоков)	+	
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	<i>ДРК</i>	+	
	1. другие формы контроля		
	2. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	1. пищеблока:	+	
	– горячий цех	+	
	– мясорыбный (заготовочный) цех	+	

Показатели	Оценка	Рекомендации
	+ – соответ. – не соответ.	
– цех по обработке овощей (первичн., вторичн.)	+	
– котломоечная		
2. кладовых:		
– овощной кладовой	+	
– продуктовой кладовой	+	
8	Выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.124903:	
1. на пищеблоке:		
– горячий цех	+	
– мясорыбный (заготовочный) цех		
– цех по обработке овощей (первичной, вторичной)	+	
– котломоечная		
2. кладовые:		
– овощная кладовая	+	
– продуктовая кладовая	+	
– холодильное оборудование:		
○ технологическое состояние	+	
○ санитарное состояние (шуба и т.п.)	+	
○ соответствие температурному режиму	+	
3. место для питания сотрудников	–	
4. место для обработки яиц:		

Показатели	Оценка	Рекомендации
	+ – соответ. – не соответ.	
○ стол (или отдельное помещение)	+	
○ емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы)	+	
○ наличие халата	+	
○ наличие перчаток	+	
○ наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ	+	
○ наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа)	+	
○ наличие тетради по обработке яиц	+	
○ знание сотрудниками механизма обработки яиц	+	
5. уголок бракеражной комиссии	+	
– пищевой термометр	+	
– тарелки с отметкой веса	+	
– вилка, ложка, нож	+	
– линейка	+	
9 Результаты производственного контроля за выходом готовой продукции в соответствии с «меню-требованием»:	+	
– 1е блюда (по меню / факт / расхождение)	+	
– гарниры (по меню / факт / расхождение)	+	
– салат (по меню / факт / расхождение)	+	
– порционные блюда (по меню / факт / расхождение)	+	
– (по меню / факт / расхождение)	+	



	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	– наличие литража на котлах	+	
	– наличие литража на разливных ложках	+	
	– наличие маркировки веса на групповой таре	+	
	– знание медработниками механизма проверки выхода блюд	+	
	– правильность выдачи поварами готовой продукции с пищеблока в группы	+	
	– соответствие температурного режима блюд при отпуске в группы:	+	
	– горячие блюда	+	
	– компот	+	
	– вторые блюда и гарнир	+	
10	Организация питания в группах:		
	1. безопасность столовой и кухонной посуды	+	
	2. хранение столовых приборов	+	
	3. организация питьевого режима	+	
	4. наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде	+	
	5. наличие маркировки объема на разливных ложках	+	
	6. соблюдение очередности подачи готовых блюд	+	
	7. соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с менютребуванием	+	
	8. наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды	+	

№	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	9. общее санитарно-эпидемиологическое состояние зоны питания	+	
11	Охрана труда и техники безопасности:		
	1. наличие инструкций на местах	+	
	2. выполнение инструкций (оборудованность рабочих мест)	+	

Выводы\*:

Организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится в должном уровне. Санитарное состояние помещений регулярно контролируется. Идентифицируются замечания исправляются в течение дня.

Подписи сторон:

Буланова Е.А. воспитатель - Буланова  
 Шибкина Е.В. младший воспитатель - Шибкина  
 Гудалева Е.Ю. завхоз - Гудалева

\* Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (организация и ведение производственного контроля за питанием в детском саду находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).