

Акт проверки организации питания в образовательном учреждении Рязанского муниципального района

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Подвязьевский детский сад» муниципального образования –
Рязанский муниципальный район Рязанской области

Дата проведения проверки: 11.05.2023

Цели проверки:

1. Соблюдение норм СанПиН при организации питания;
2. Состояние нормативно-правовой документации;
3. Работа администрации образовательного учреждения с родительской общественностью по вопросам организации питания.

Проверка проводилась комиссией в составе:

Евсина Тамара Алексеевна -	заместитель главы администрации по социальным вопросам муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области, председатель комиссии;
Члены комиссии:	
Ноль Павел Сергеевич -	начальник управления образования, молодежной политики и спорта администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области, заместитель председателя комиссии;
Москвина Наталья Валерьевна -	директор муниципального бюджетного учреждения «Централизованная бухгалтерия»
Монакова Ольга Анатольевна -	консультант управления образования, молодежной политики и спорта администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области;
Белова Галина Сергеевна -	консультант управления образования, молодежной политики и спорта администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области.

При проведении проверки присутствовали:

Монакова Ольга Анатольевна -	консультант управления образования, молодежной политики и спорта администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области;
Белова Галина Сергеевна -	консультант управления образования, молодежной политики и спорта администрации муниципального образования – Рязанский муниципальный район Рязанской области.

В ходе проверки были рассмотрены следующие вопросы организации питания:

1. Контроль за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.
 2. Медицинский контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий.
 3. Контроль за санитарным режимом пищеблока.
 4. Контроль за организацией приема пищи.
 5. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 6. Гласность контроля, наличие обратной связи с родителями, общественностью.
 7. Гигиеническое обучение и воспитание.
 8. Ведение документации по контролю за питанием.
 9. Нормативно-правовая база образовательного учреждения по организации питания.
- Результаты проверки представлены в приложении к настоящему акту.

Подписи:

Монакова О.А.

Белова Г.С. *Белова*

С результатами проверки ознакомлен:

Заведующий *М. Захарова* Захарова М.В.

Подпись

11.05.2023

Дата

Результаты проверки организации питания в образовательном учреждении Рязанского муниципального района

в МБДОУ «Подвязьевский детский сад»

№ п/п	Проверяемые направления деятельности администрации образовательного учреждения по организации питания	Описание состояния деятельности по организации питания на день проверки	Выявленные нарушения	Срок исполнения
1.	Контроль за качеством поступающего сырья и пищевых продуктов, их хранением.			
1.1	наличие маркировки	имеется		
1.2	оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Наличие сертификатов соответствия, срок их действия, условия и сроки реализации, дата изготовления (продуктов) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеются сертификаты соответствия соответствует рекомендуемой форме СанПин 2.3/2.4.3590-20		
1.3	соблюдение сроков реализации скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках Журнал учета температуры в холодильном оборудовании	сроки реализации пищевой продукции соблюдаются для контроля температурного режима холодильное оборудование оснащено термометрами, данные заносятся в журнал, который ведется в соответствии с п. 3.8. СанПин 2.3/2.4.3590-20		
1.4	условия хранения продуктов (состояние кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	соблюдаются сроки и условия хранения продуктов складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности соответствует рекомендуемой форме п. 3.8. СанПин 2.3/2.4.3590-20		
1.5	соблюдение требований к сырью и пищевым продуктам, запрещенным к приему в образовательном учреждении	на момент проверки пищевая продукция, запрещенная к приему в образовательном учреждении, не		

		обнаружена (п.8.1.9. СанПин 2.3/2.4.3590-20)	
2	Контроль за качеством питания		
2.1	бракераж готовой пищи; контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи Журнал бракеража готовой пищевой продукции	отбор и хранение суточной пробы пищи осуществляется в соответствии с п.8.1.10. СанПин 2.3/2.4.3590-20 соответствует рекомендуемой форме приложение 4 СанПин 2.3/2.4.3590-20	
2.2	соблюдение утвержденного примерного меню, наличие технологических карт приготовления блюд	разработано и утверждено руководителем ДО 10-дневное меню имеются технологические карты (Рецептурный сборник)	
2.3	наличие ежедневного меню и соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню, графику питания	ежедневное меню имеется, размещено на стенде, в доступном для родителей месте, соответствует 10-дневному меню и режиму питания, а также требованиям п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20	
2.4	контроль за рационом питания Ответственный за ведение ведомости контроля за рационом питания детей	Ответственный за ведение ведомости за рационом питания назначен Приказом № 102-р от 24.08.2022	
2.5	условия приема пищи, сервировка столов, культура еды	на столы накрывают помощники воспитателя, питьевой режим: кипяченая вода	
2.6	наличие графика питания	Режим питания организован в соответствии с Приложением № 10 (табл. 4) СанПин 2.3/2.4.3590-20	
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм		
3.1	состояние технологического и холодильного оборудования, расстановка оборудования в кухне	Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим	
3.2	оснащенность технологическим оборудованием производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками; их	посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали Кухонная посуда и инвентарь промаркированы	

	маркировка, условия хранения	установлены стеллажи для чистой посуды и инвентаря; кассеты для хранения столовых приборов подвергаются ежедневной обработке с применением моющих средств, ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу; моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов; сертификаты на моющие и дезинфицирующие средства имеются.	
3.3	организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств, организация и качество мытья посуды; наличие сертификата на дезинфицирующие средства	текущая обработка помещений производится дважды в день, генеральная уборка - 1 раз в месяц. Для уборки используется отдельный инвентарь и чистящие средства. Частота уборки фиксируется в журнале.	
3.4	регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней; наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения Журнал проведения генеральных уборок	Имеется договор с ФБУЗ «ЦЭ в Рязанской области» на проведение дератизационных мероприятий с комплексом профилактических, истребительных мер; контейнеров для сбора мусора и отходов на территории детского сада нет, договор на вывоз ТБО заключен с компанией «Эко Пронск», контейнеры для утилизации отходов размещены вне территории ДО.	
3.5	сбор и утилизация пищевых отходов; мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами, наличие договоров	личная гигиена детей, условия для мытья рук, наличие полотенец; дезинфицирующих средств	
3.5	сбор и утилизация пищевых отходов; мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами, наличие договоров		

		сертификаты соответствия имеются.	
4		Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.	
4.1	наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров	Имеются, своевременно пройден медосмотр и гигиеническое обучение	
4.2	внешний вид работника, чистота санитарной одежды, наличие перчаток, полотенец, одноразовых масок	Работники в униформе, индивидуальные средства защиты имеются	
4.3	осмотр работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, отметка об отсутствии заболеваний в Гигиеническом журнале	Назначен приказом руководителя ДО ответственный (Приказ № 102-р от 24.08.2022 г)	
5		Наличие нормативно-правовой базы по организации питания	
5.1.	Наличие локальных актов и приказов по организации питания	<p>Положение об организации питания утверждено приказом № 45/1 от 17.03.2021 г</p> <p>Приказ «О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб» № 102-р/1 от 24.08.2022 г</p> <p>Приказ «О назначении ответственного за организацию питания» № 102-р от 24.08.2022</p> <p>Приказ «О назначении ответственных за ведение Журнала температуры и влажности на складских помещениях, Журнала температуры в холодильном оборудовании, за ведение гигиенического журнала» № 102-р от 24.08.2022</p> <p>Приказ «О назначении ответственного за ведение бракеражного журнала готовой продукции, бракеражного журнала</p>	<p>Положение об организации питания утверждено одним человеком</p> <p>Журнал температуры и влажности на складских помещениях и бракеражный журнал готовой продукции предоставить</p> <p>до 01.08.2023</p>

		<p>с скоропортящейся продукции» № 102-р от 24.08.2022</p> <p>Имеются должностные инструкции для работников пищеблока.</p>	
6	Гласность контроля, наличие обратной связи с родителями, общественностью		
6.1	Организация родительского контроля	<p>В детском саду организована работа по контролю за организацией питания в соответствии с положением о комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ «Подвязьевский детский сад», утвержденном приказом № 96-р от 24.08.2022 г</p>	
7	Контроль за содержанием информации на официальном сайте образовательного учреждения		
7.1	Организация ведения раздела сайта образовательного учреждения по организации питания	<p>На сайте детского сада ведётся раздел «Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса» - "Условия питания обучающихся в учреждении", в котором размещены: график питания воспитанников, 10-дневное меню, рекомендации родителям по организации питания детей в семье.</p>	