

АКТ № 36

О результатах проверки организации питания детей в дошкольных муниципальных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда

« 13 » августа 2019г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки Муниципального образовательного учреждения детский сад № 294,
 Проведенной в соответствии с приказом Краснооктябрьского ТУ ДОАВ
 № 390 от « 29 » июня 2019г.
 в период с « 07 » августа 2019г. по « 20 » августа 2019г.

Комиссией в составе (проверяющий):

бухгалтер - ревизор 1 категории Куреева С.О.

1. Произведена проверка выхода готовой продукции на пищеблоке:

Ежедневное меню соответствует (не соответствует) примерному 20-дневному меню
 утвержденному руководителем ТУ ДОАВ И.И.И.

Кол-во детей **по меню** (на момент проверки)

ясли: 6 человек

сад: 54 человек

Всего: 60 человек

Кол-во детей **по факту** (на момент проверки)

ясли: 6 человек

сад: 54 человек

Всего: 60 человек

Наименование блюда	Кол-во детей	Вес по норме, кг	Вес фактический, кг	Результат			
				Недостача		Излишки	
				Вес, кг	Сумма, руб.	Вес, кг	Сумма, руб.
	Выход блюд, г			Кол-во порций		Кол-во порций	
<u>Овощи</u>							
<u>Овощи свежие</u>	<u>6/60</u>	<u>0,36</u>	<u>0,36</u>				
<u>Овощи свежие</u>	<u>54/50</u>	<u>4,32</u>	<u>4,32</u>				
<u>Суп картош. с мясными фрикаделькам.</u>	<u>6/150/45</u>	<u>0,9/0,09</u>	<u>0,9/0,09</u>				
<u>Суп картош. с мясными фрикаделькам.</u>	<u>54/200/45</u>	<u>10,8/1,35</u>	<u>10,8/1,35</u>				
<u>Запеканка с пшеном</u>	<u>6/165</u>	<u>0,99</u>	<u>0,99</u>				
<u>Запеканка с пшеном</u>	<u>54/165</u>	<u>8,91</u>	<u>8,91</u>				
<u>Соус сметанный</u>	<u>6/30</u>	<u>0,18</u>	<u>0,18</u>				

Соус сметанный	54/30	1,62	1,62				
Кисель и повидло	6/150	0,9	0,9				
Кисель и повидло	54/200	10,8	10,8				
Хлеб рт.	6/40	0,24	0,24				
Хлеб рт.	54/60	2,7	2,7				

Проверкой установлено:

При контроле ввешиваемых готовых блюд нарушений не выявлено.
 Нарушена температурная режим хранения суточных проб, т.к. в холодильной оборуд-ии +10°C.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

- Наличие и состояние технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

В наличии, в рабочем состоянии

- Наличие и состояние кухонного оборудования, инвентаря, тары и посуды (маркировка) для сырых и готовых пищевых продуктов В полном объеме с маркировкой

сог. норм СанПин (п. 13.2).

- Наличие и состояние производственного оборудования, разделочного инвентаря (разделочные столы, ножи, доски) для разделки сырых и готовых пищевых продуктов (маркировка) В

достаточном кол-ве с маркировкой сог. норм СанПин

- Наличие и состояние посудомоечных ванн В наличии в удовлетворитель-
ном состоянии

- Наличие и состояние столовой посуды и соответствия кол-ва одновременно используемой столовой

посуды и приборов составу детей в группе кол-во используемой посуды
и столовых приборов соответствует списочному составу
детей в группе, состояние столовой посуды удовлетвори-
тельное, без сколов сог. норм СанПин (п. 13.13).

Дополнительная информация: В целом пищеблок находится в
удовлетворительном состоянии

2. Ведение документации согласно приложений СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

(Приложение № 5 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ведется

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Бракератной комиссией проводится контроль к вверге
готовой продукции с расписыванием в журнал учета.
оформлены с нарушениями т.к. не указано время и состав блюд.

- Журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ежедневно проводится осмотр сотрудников на
наличие заболеваний с расписыванием в журнал
учета. оформлен

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение к СанПин 2.4.1.3049-13):

контроль учета температурного режима проводится
ежедневно.

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ведется

без нарушений

- Пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанника в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»:

отсутствует

3. На продуктовом складе (подсобных помещениях) имеются следующие продукты питания:

Бакалея, консервы в ассортименте, овощи, фрукты...

Продукты имеют (не имеют) сертификаты качества, накладные, ярлыки

При выборочной проверке на прод-ты имеются сертифик. кач-ва и меркиров. ярлыки


Дополнительная информация:

Рекомендовано усилить контроль за:

- температурный режим хранения сырых прод.
- вершины турниках хранения готовой кулинарной продукции;
- пакетам документов (представителями / законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ.

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

 | В.О. Куреева |
_____|_____|
_____|_____|
_____|_____|

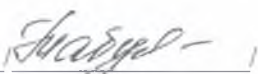
С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Директор (уполномоченный им представитель) МОУ

Заведующий МОУ действующий садик №94
(должность, ФИО полностью)


(подпись)



ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
Краснооктябрьское территориальное управление

ПРИКАЗ

от « 23 » августа 2019 года

№ 400

Об итогах тематической
проверки по организации питания
воспитанников в подведомственных МОУ

В соответствии с планом работы Краснооктябрьского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Краснооктябрьского ТУ ДОАВ) на 2018/2019 учебный год и во исполнение приказа Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 29.07.2019 № 390 «О проведении тематической проверки по организации питания воспитанников в подведомственных МОУ» в период с 07.08.2019 по 20.08.2019 была проведена проверка по вопросам организации питания воспитанников в МОУ детских садах №№ 59, 128, 178, 283, 294, 357.

По результатам проверки установлено, что питание воспитанников осуществляется в соответствии с Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 с внесенными изменениями в приказ департамента по образованию Волгограда от 25.01.2018 № 44.

Согласно заключенным контрактам оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ обеспечивается ИП «Стрельников А.В.».

Организация питания и фактический рацион питания в проверенных МОУ организовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденным 20-ти дневным меню.

В проверенных МОУ разработаны локальные акты, регулирующие организацию питания воспитанников, осуществляется административно-общественный контроль за организацией питания, комиссии по контролю за качеством питания с привлечением родительской общественности.


На основании вышеизложенного

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Принять к сведению справку по итогам проверки по организации питания в подведомственных МОУ (Приложение №1).
2. Руководителям МОУ:

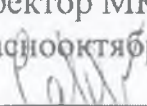
- 2.1 Усилить контроль за организацией питания в подведомственных организациях.
- 2.2 Устранить выявленные замечания в срок до 31.08.2019 года.
- 2.3 Решить вопрос о наказании работников ответственных за организацию питания в части выявленных нарушений
3. О результатах выполнения п.2.2 и 2.3 доложить в Краснооктябрьское ТУ ДОАВ в срок 31.08.2019 года.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник
территориального управления




П.В.Свиридов

Согласовано:

Директор МКУ Центр
Краснооктябрьского района
 С.В.Сарвилина

Приказ подготовил:

Бухгалтер - ревизор 1 категории
 Е.О.Киреева

Разослано: в дело, МОУ, МКУ.

СПРАВКА № 07.

об итогах проведения тематической проверки по организации питания воспитанников в подведомственных муниципальных образовательных учреждений Краснооктябрьского района г. Волгограда

« 23 » августа 2019г.

В соответствии с планом работы Краснооктябрьского ТУ ДОАВ на 2018/2019 учебный год, в целях контроля деятельности подведомственных МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей, во исполнения приказа Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 29.07.2019 № 390 «О проведении тематической проверки по организации питания воспитанников в подведомственных МОУ» бухгалтером – ревизором 1 категории Е.О.Киреевой была проведена тематическая проверка в МОУ детских садах №№ 59, 128, 178, 283, 294, 357 в период с 07.08.2019 по 20.08.2019.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- выполнение СанПиНа 2.4.1.3049-13 (санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков и продуктовых складов МОУ);
- технология приготовления блюд;
- условия выдачи готовой пищи воспитанникам;
- наличие необходимой посуды;
- наличие примерного 20-ти дневного меню и ежедневного меню;
- отбор и хранение проб готовой продукции;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- ассортиментный перечень и качество поставляемых продуктов питания;
- наличие сопроводительной нормативно-технической документации на получаемые продукты;
- наличие медицинских книжек и своевременность прохождения медицинских осмотров персонала МОУ;
- контроль за отсутствием воспитанников по медицинским причинам, подтверждение выздоровления;
- контроль за пакетом документов представленным родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»;
- результативность административного контроля организации питания воспитанников.

В ходе проверки установлено:

- Пищеблоки и продуктовые склады в МОУ находятся в удовлетворительном состоянии, обеспечены необходимым технологическим инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в полном объеме. Возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов (п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13). Весь кухонный инвентарь, столы, оборудование промаркированы отдельно для сырых и готовых пищевых продуктов и в достаточном количестве, кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве (п. 13.3 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, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 13.5). Грязная и

чистая ветошь хранится в специально промаркированной таре. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии, используется по назначению. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеются холодильники, для сыпучих продуктов – специальные кладовые, оборудованные стеллажами. Хлеб хранится в специальном шкафу. Хлебные крошки сметают щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

В МОУ детский сад № 59 выявлены следующие нарушения:

- Нарушена технология приготовления блюда «Свекла тушенная с яблоками», в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда (№ 135) отварную очищенную свеклу и яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками, поваром нарушена технология приготовления, свекла перетерта.
- Частично на кухонной посуде в группах отсутствует маркировка веса.

В МОУ детском саду № 178 выявлены следующие нарушения:

- Нарушена технология приготовления блюда «Суфле из рыбы», в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда (№ 268) рыбу минтай необходимо разморозить и разделать на филе. Однако поваром нарушена технология приготовления, кости из рыбы не удалены.

В МОУ детском саду № 283 частично на кухонной посуде в группах маркировка веса не соответствует заявленному.

Оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ обеспечивается ИП «Стрельников А.В.» согласно заключенным контрактам. Во всех проверенных МОУ созданы необходимые условия для организации питания воспитанников: разработаны локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания воспитанников (порядок организации питания, положение об административно-общественном контроле, положение о бракеражной комиссии), имеется 20 – дневное меню утвержденным руководителем МОУ и согласованное с ИП «Стрельников А.В.», технологические карты на каждое блюдо.

В проверенных МОУ детских садах № 59, 128, 178, 283, 294, 357 ежедневное меню соответствует примерно 20-ти дневному меню.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса на пищеблоках МОУ непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые блюда, гарниры и третьи блюда – в количестве не менее 100г; порционные вторые блюда – котлеты, бутерброды оставляют поштучно и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°С в специальном холодильнике (п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13).

В МОУ детский сад №№ 178, 294 выявлены следующие нарушения:

- Нарушен температурный режим хранения суточных проб, так как в холодильном оборудовании, где хранятся суточные пробы +10°С.

В проверенных МОУ детских садах № 235, 273, 291, МОУ ЦРР № 3 ведется вся необходимая документация согласно СанПиН 2.4.1.3049-13: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №5 к СанПиН), журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №8 к СанПиН), журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПиН), журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 6 к СанПиН), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 Приложения №8 к СанПиН).

В МОУ детских садах №№ 59, 357 контроль учета температурного режима в холодильном оборудовании проводится не в полном объеме, так как не все холодильное оборудование учтено в журнале.

В МОУ детских садах №№ 283, 294 Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется с нарушениями, не указано время изготовления блюд.

В проверенных МОУ проводится витаминизация третьих и сладких блюд из расчета для детей от 1-3 лет - 35мг, 3-6 лет – 50,0 мг на порцию, что соответствует нормам СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 14.21).

На продуктовых складах и в подсобных помещениях проверенных МОУ имеются следующие продукты питания: молочная и кисло-молочная продукция, хлебо-булочные изделия, бакалеи и консервы в ассортименте, мясная продукция, яйцо, соки, чай, кофейный напиток, какао, фрукты, овощи. Правила товарного соседства продуктов соблюдается. Вся доставляемая продукция хорошего качества.

Прием поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом и при наличии сопроводительной, нормативно-технической документации, подтверждающих их качество и безопасность. При выборочной проверке документов на продукты имеются сертификаты, декларации о соответствии по которым сроки действия не нарушены, ветеринарные справки (с указанием даты выработки), маркировочные ярлыки (с указанием сроков годности и условий хранения соответствующего продукта).

В проверенных МОУ медицинские справки по форме 095/у утвержденные Приказом Министерства Здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030 установленного образца, заполнены без нарушений.

В проверенных МОУ пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность» представлены без нарушений.

В МОУ детском саду № 294 пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ не в полном объеме.

В проверенном МОУ детском саду № 59:

Отменить льготу в размере 50% Бганцеву Владиславу с 07.10.2018, так как старший ребенок достиг совершеннолетия.

Согласно п.17 Решения Волгоградской городской Думы льгота в размере 50% предоставляется родителям (законным представителям), имеющих троих и более **несовершеннолетних детей**.

Каждый работник МОУ имеет личную медицинскую книжку с результатами своевременных медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, с допуском к работе, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 (п. 19.2).

В целом результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

1. Руководителями МОУ детский сад №№, 178 (С.А.Анащенко), 283 (М.Н.Малюгина), 294 (Е.В.Табунщикова), 357 (П.Н.Спирина), в целом проводится работа по организации питания воспитанников.
2. Руководителем МОУ детский сад № 59 (С.А.Шелманова) ведется недостаточная работа по организации питания воспитанников.
3. Выявленные в ходе проверки замечания явились следствием ослабленного контроля со стороны руководителей МОУ.
4. Отметить качественную работу МОУ детский сад № 128 (С.Ш.Рогозина), по ведению документации и организации питания.

По итогам проверки необходимо:

МОУ детский сад № 59:

Усилить контроль за:

- технологией приготовления блюд: № 135 «Свекла тушенная с яблоками»;
- ведением журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- маркировкой кухонной посуды в группах;
- представлением подтверждающих документов на льготную категорию воспитанников.
- Произвести доначисления воспитаннику Бганцеву Владиславу.

МОУ детский сад № 178:

Усилить контроль за:

- технологией приготовления блюда № 268 «Суфле из рыбы»;
- температурным режимом хранения суточных проб.

МОУ детский сад № 283:

Усилить контроль за:

- маркировкой кухонной посуды в группах;
- ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

МОУ детский сад № 294:

Усилить контроль за:

- температурным режимом хранения суточных проб;
- ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников.

МОУ детский сад № 357:

Усилить контроль за ведением журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Бухгалтер – ревизор I категории



Е.О.Киреева