

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник

ОГА СГО Управление образования

А.Ю.Рагозина

2023

АКТ

13.07.20223

г.Серов

проверки организации питания воспитанников

МАДОУ № 42, ДОУ № 34 - филиала МАДОУ № 42,

ДОУ № 51 - филиала МАДОУ № 42

Основание: распоряжение отраслевого органа администрации Серовского городского округа Управление образования от 26.01.2023 № 9-р «О контроле за организацией питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях»

Составлен:

- инженер по качеству МКУ «Центр развития МОУ»

Т.А. Непочатова

Проверка проведена в присутствии:

- руководитель МАДОУ № 42

Л.А. Гальчич

- заведующий филиала МАДОУ № 42 - ДОУ № 34

С.А. Баширова

При проверке установлено:

- программа ХАССП, программа производственного контроля в МАДОУ № 42 разработаны, утверждены приказом от 21.12.2021 № 48-а «Об утверждении программы производственного контроля»;
- разработано цикличное десятидневное меню для воспитанников МАДОУ № 42, утверждено приказом по МАДОУ от 21.12.2021 № 49-а. Фактическое меню соответствует 10-дневному;
- ежедневное меню размещено в групповых для ознакомления родителей;
- бракераж готовой продукции снимается перед выдачей воспитанников комиссией с регистрацией в журнале «Бракеража готовой продукции»;
- бракеражная комиссия создана приказом от 09.01.2023 № 14-О «О составе бракеражной комиссии», в составе не менее 3 человек по каждому ДОУ, в состав комиссии включены сотрудники МАДОУ;
- технологические карты блюд на пищеблоке имеются;
- график приема пищи разработан, размещен на пищеблоке;
- холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами;
- контроль за соблюдением температурного режима осуществляется ежедневно, отмечается в «Журнале контроля за температурным режимом»;
- склады для сыпучих продуктов обеспечен прибором для измерения температуры и влажности. Контроль за температурой и влажностью в складе осуществляется ежедневно, с регистрацией в "Журнале учета температуры и влажности в складских помещениях";
- бракераж поступающего сырья проводится своевременно, с отметкой в «Журнале бракеража поступающих продуктов». в соответствии с рекомендуемой формой, прослеживаемость продукции обеспечена;
- пищевые продукты с наличием маркировочных ярлыков;

- документация, подтверждающая качество и безопасность продуктов, имеется;
- не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем: овощи свежие (картофель, лук, морковь, капуста) хранятся при температуре 22⁰С при установленной поставщиком 7-15⁰С;
- для обработки сырых и вареных продуктов на пищеблоках предусмотрены отдельные столы, промаркированные разделочные доски и ножи в достаточном количестве;
- раздаточный инвентарь промаркирован с указанием объемной вместимости;
- отбор суточной пробы произведен, емкости для суточной пробы промаркированы с указанием даты и времени отбора проб, температура при хранении суточных проб 3-6⁰С. Хранение суточной пробы хлеба фруктов (ДООУ № 42) осуществляется без использования обеззараженных и промаркированных емкостей;
- посуда для сотрудников промаркирована, хранится отдельно от детской;
- емкости с моющими средствами на пищеблоках и в групповых (мыльно-содовый раствор) не промаркированы с указанием предельного срока годности, даты приготовления. Отсутствует документация, подтверждающая безопасность средства, возможность его использования в организованных детских коллективах. В ДООУ № 34 наименование дезинфицирующего средства на емкости не соответствует фактически применяемому средству (на емкости указан Слейбак, применяется Ника-2);
- инструкции по мытью посуды на рабочих местах имеются, указаны используемые средства;
- имеется кухонная посуда с оббитой эмалью в групповых (ДООУ № 51);
- некачественно обработан чайник, используемый для питьевого режима, с остатками продуктов (гр. № 2 ДООУ № 42);
- питьевой режим для детей организован, используется кипяченая вода, разработан график кипячения воды, замена кипяченой воды отмечается в "Журнале питьевого режима". В ДООУ № 34 не указано фактическое время замены воды;
- для получения и раздачи готовой пищи, для мытья посуды в групповых сан.спец. одежда имеется;
- сотрудники пищеблока пользуются СИЗ (маски, перчатки), запас СИЗ имеется;
- условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками созданы, раковины для персонала пищеблока обеспечены мылом, антисептиками;
- отсутствуют москитные сетки на лестничной площадке ДООУ № 34;
- в «Гигиеническом журнале» ежедневно регистрируются данные о состоянии здоровья сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, отсутствует подпись ответственного за осмотр лица (ДООУ № 34, 51);
- на пищеблоках текущие и генеральные уборки проводятся регулярно, в соответствии с графиком;
- уборочный инвентарь промаркирован по его использованию;
- для обеззараживания воздуха и поверхностей установлены бактерицидные лампы в производственных цехах, в групповых. Ведутся журналы регистрации времени работы бактерицидных ламп, общее время работы не высчитано;
- замена картриджей и УФ-лампы установки для очистки воды производится своевременно, последняя замена картриджей и Уф-лампы произведена 11.04.2023;
- в течение 2 квартала 2023 года нормы питания воспитанников выполнены в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отклонения составляют ± 5%;
- санитарно-просветительская работа по вопросам профилактики заболеваемости ОКИ, здорового питания среди воспитанников образовательных организаций, их родителей (законных представителей) проводится регулярно. Информация размещается в групповых, на информационных стендах, в родительских чатах.

Рекомендовано:

1. Хранение пищевой продукции осуществлять при условиях, установленных изготовителем (п.7 статьи 17 ТР ТС 021/2011).
2. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств, с моющими средствами промаркировать с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Изъять из обращения посуду с обитой эмалью (п.2.4.6.2.СП 2.4.2648-20).
4. Обеспечить регулярное обеззараживание воздуха, работу бактерицидных ламп и рециркуляторов в соответствии с паспортным режимом, в "Журнале по работе бактерицидных ламп" отмечать общее количество отработанного времени (п.2.3. СП 3.1/2.4.3598-20).
5. Оборудовать окна москитными сетками (2.4.6.13.СП 2.4.2648-20).
6. Ежедневно проводить осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, с подписью ответственного лица в «Гигиеническом журнале» (п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
7. Обеспечить качественную обработку кухонной посуды и инвентаря (п.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
8. Отбор суточной пробы осуществлять в обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости (п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Инженер по качеству
МКУ «Центр развития МОУ»



Т.А. Непочатова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 29506604513842569967847282462287250401048067629

Владелец Гальчич Лариса Александровна

Действителен с 09.03.2023 по 08.03.2024