



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления образования администрации города Сосновоборска

*Г.Ф. Попова*  
Г.Ф. Попова  
"14" января 2017г.

АКТ  
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИНСПЕКТИРОВАНИЯ

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированной направленности № 7» города Сосновоборска

«27» января 2017г.

г. Сосновоборск

Комиссия Управления образования администрации города Сосновоборска в составе:

- Наталья Васильевна Верещагина, начальник отдела общего образования и дополнительного образования детей;
- Ольга Анатольевна Бабаш, специалист по организации питания;
- Ирина Викторовна Обухова, заместитель главного бухгалтера по бухгалтерскому учету, на основании приказа от 09 января 2017г. № 1 «О проверке дошкольных образовательных учреждений по организации питания» провела 20 января 2017г. инспекционную проверку муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированной направленности № 7» города Сосновоборска (далее – учреждение) по теме: «Организация и осуществление питания воспитанников».

Инспекционная проверка проведена в присутствии заведующего учреждения Е.А. Толстихиной.

В ходе инспектирования установлено следующее.

Утвержденная приказом Управления образования администрации города Сосновоборска от 30.09.2016г. № 191 «Об утверждении стоимости питания одного ребенка в день на 4 квартал 2016г. по образовательным учреждениям, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования» стоимость питания одного ребенка в день при 12 часовом пребывании составляет 104,95 руб. По данным бухгалтерского учета за 4 квартал текущего года, стоимость питания одного ребенка в день при 12 часовом пребывании в учреждении составила 100,77 руб., что не превышает утвержденной стоимости.

Утвержденная приказом Управления образования администрации города Сосновоборска от 30.09.2016г. № 191 «Об утверждении стоимости питания одного ребенка в день на 4 квартал 2016г. по образовательным учреждениям, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования» стоимость питания одного ребенка в день при 10 часовом пребывании составляет 81,78 руб. По данным бухгалтерского учета за 4 квартал текущего года, стоимость питания одного ребенка в день при 10 часовом пребывании в учреждении составила 79,05 руб., что не превышает утвержденной стоимости.

Утвержденная приказом Управления образования администрации города Сосновоборска от 30.09.2016г. № 191 «Об утверждении стоимости питания одного ребенка в день на 4 квартал 2016г. по образовательным учреждениям, реализующим основную общеобразовательную программу дошкольного образования» стоимость питания одного ребенка в день при 12 часовом пребывании в



группе оздоровительной направленности стоимости составляет 141,01 руб. По данным бухгалтерского учета за 4 квартал текущего года, стоимость питания одного ребенка в день при 12 часовом пребывании в учреждении составила 138,97 руб., что не превышает утвержденной стоимости.

Дератизация и дезинсекция в учреждении проводятся на основании договора с ООО «Дез-Сервис» от 30 декабря 2016г. № 2300/2ФБ. Проведенные работы подтверждаются актами выполненных работ, что соответствует п.2.3. СП 3.5.3.3223-14, п.5.2. СанПиН 3.5.2.1376-03, п.13.20. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Лабораторные и инструментальные исследования проводятся на основании договора с ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии № 51 Федерального медико-биологического агентства» от 18.04.2016г. № 01/61. Проведенные работы подтверждаются протоколами лабораторных исследований.

В учреждении в соответствии с СП 1058—01 имеется утвержденная программа производственного контроля.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», что соответствует приложению № 6, п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. В ходе проверки установлено, что температурный режим соответствует требованиям приложения № 6, п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией, результаты органолептической оценки заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Состав бракеражной комиссии утвержден приказом от 09.01.2017г. № 1 «Об организации питания». Таким образом, правила выдачи готовой пищи соблюдаются в соответствии с п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В целях профилактики микронутриентной недостаточности проводится, витаминизация третьих блюд, информация о проведенной витаминизации заносится в «Журнал проведения витаминизации третьих блюд», что соответствует таблице 2, приложения № 8, п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13, а также информация о витаминизации третьих блюд, для сведения родителей указывается в ежедневных меню, что соответствует п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13. Кроме того в питании детей используются витаминизированные кондитерские изделия.

Каждый сотрудник пищеблока имеет личную медицинскую книжку, в которой наличествуют отметки о пройденном медосмотре и гигиенической подготовке и аттестации, допуске к работе, что соответствует п.19.1., п.19.2., п.20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Медицинский работник ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие заболеваний и вносит результаты осмотра в «Журнал здоровья», что соответствует приложению 16, п.19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно в учреждении составляется меню - раскладка, что соответствует п.15.9. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В учреждении имеется утвержденный приказом заведующего учреждением от 09.01.2017г. № 1 «Об организации питания» режим приема пищи, который соответствует п.11.7., п.15.11. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с

крышками, чистка которого производится своевременно, что соответствует п.13.18.СанПиН 2.4.1.3049-13.

Персонал в каждой группе осуществляет раздачу пищи в сменной санитарной одежде (халат, косынка), что соответствует п.19.8. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей организовано в помещениях групповых ячеек, доставка пищи из пищеблока осуществляется в специальных закрытых емкостях, маркировка которых предусматривает групповую принадлежность и вид блюда, что соответствует п.4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездовых ваннах, установленных в буфетных групповых ячеек. Чистые столовые приборы хранятся в кассетах в вертикальном положении ручками вверх, что соответствует п.13.3., п.13.14., п.14.33.СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для мытья кухонного инвентаря и посуды на пищеблоке установлены две бытовые ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, для ополаскивания имеется гибкий шланг с душевой насадкой, что соответствует п.13.5., п.13.6., п.13.10. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В моечной пищеблока и в буфетных групповых ячеек вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, что соответствует п.13.14.СанПиН 2.4.1.3049-13.

Чистая кухонная посуда, инвентарь хранятся на стеллажах, что соответствует п.13.10.СанПиН 2.4.1.3049-13.

Разделочные доски, ножи для сырых и готовых к употреблению продуктов, промаркированы и хранятся на рабочих местах, что соответствует п.13.11., п.14.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все столы, на пищеблоке цельнометаллические, что соответствует п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Сотрудники пищеблока производят отбор суточный проб, что соответствует п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Не исключена возможность контакта пищевого сырья и готовой продукции к употреблению продуктов, а именно на пищеблоке установлены весы в количестве 1 единицы в нарушение приложения 4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Пищеблок обеспечен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое находится в рабочем состоянии и имеет соответствующую маркировку, что соответствует приложению 4, п.13.1., п.13.3., п.20.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищеблоке предусмотрен отдельный стол, ванна для обработки мяса птицы сырой, что соответствует приложению п.4, п. 13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обработка перед использованием яиц осуществляется в мясо - рыбной зоне, где находятся промаркированные емкости, а также вывешены инструкции, что соответствует п. 14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Свежие овощи в складе хранятся при температуре  $+10^{\circ}$ , а согласно прилагаемым ярлыкам к овощам температура хранения должна быть:

- картофель свежий от  $0^{\circ}$  до  $+8^{\circ}$ ;
- лук репчатый свежий от  $0^{\circ}$  до  $+8^{\circ}$ ;
- морковь свежая от  $0^{\circ}$  до  $+8^{\circ}$ ;
- капуста белокочанная свежая от  $0^{\circ}$  до  $+8^{\circ}$ ;
- свекла свежая от  $0^{\circ}$  до  $+8^{\circ}$ .

Таким образом, температура помещения для хранения овощей не соответствует требованиям п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Помещение пищеблока, складские помещения содержатся в чистоте, что соответствует п.13.19.СанПиН 2.4.1.3049-13.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ведется входной «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» в соответствии с приложением 5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

### **Выводы.**

Комиссия признает работу учреждения по организации и осуществлению питания удовлетворительной.

Е.А. Толстихиной устранить указанные в акте нарушения в срок до 27.02.2017г. и отчет об устранении нарушений представить в Управление образования администрации города Сосновоборска.

Председатель комиссии, начальник  
отдела общего образования и  
дополнительного образования:



Н.В.Верещагина

Члены комиссии:  
специалист по организации питания  
заместитель главного бухгалтера по  
бухгалтерскому учету



О.А. Бабаш  
И.В. Обухова

С актом ознакомлена:



Е.А. Толстихина

« 30 » января 2017г.