

Акт обследования ДОУ

«__» _____ 20__ года

обследования детского сада _____

по адресу: _____

Комиссия в составе:

В присутствии: _____

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

№ п/п	Показатели	Оценка		Рекомендации
		+ – соответ.	– не соответ.	
1	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:			
	1. наличие:			
	– у заведующей (полного пакета)			
	– у диетсестры (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				

№ п/п	Показатели	Оценка		Рекомендации
		+ – соответ.	– не соответ.	
	<ul style="list-style-type: none"> Журнал отходов 			
	<ul style="list-style-type: none"> Инструкция «Правила обработки куриных яиц» 			
	<ul style="list-style-type: none"> Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря 			
	– у кладовщика:			
	<ul style="list-style-type: none"> Типовой рацион питания детей 			
	<ul style="list-style-type: none"> План поставки продуктов 			
	<ul style="list-style-type: none"> Журнал заказа продуктов 			
	<ul style="list-style-type: none"> 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 заведующей			
	– у диетсестры			
	– у повара			
	– у кладовщика			
	3. наглядность:			
	<ul style="list-style-type: none"> стенды: 			
	– эстетика			
	– содержание			
	<ul style="list-style-type: none"> график закладки продуктов в котел 			
	<ul style="list-style-type: none"> ответственные за закладку продуктов в котел 			

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	<ul style="list-style-type: none"> • выход объема порций на 1 ребенка 		
	<ul style="list-style-type: none"> • график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы 		
	<ul style="list-style-type: none"> • меню на день (для родителей): 		
	– подписи администрации и диетсестры		
	– объем выхода готового блюда		
	– пищевая ценность рациона питания		
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
	<ul style="list-style-type: none"> • контрольное блюдо: 		
	– место расположения		
	– эстетика		
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):		
	* ясли (100, 150, 180)		
	** д/с (100, 180, 193)		
2	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	– 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	Оформление «меню-требования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	<ul style="list-style-type: none"> использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»: 		
	– используют		
	– едят от руки (указать причину)		
	<ul style="list-style-type: none"> наличие виз ответственных лиц 		
	<ul style="list-style-type: none"> достоверность данных в меню-требовании: 		
	– по количеству детей: в меню / фактическое присутствие:		
	соответствует		
	<ul style="list-style-type: none"> 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	Ведение документации:		
	1. накопительная ведомость:		
	– в компьютерном варианте		
	– в рукописном варианте		
	– выполнение натуральных норм продуктов на 1 ребенка		
	– выполнение денежных норм		
	– причины отклонений от выполнения нормативов:		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
	○ денежных норм		
	○ 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		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ.	
5	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 (ЦГиЭ – 1 раз в год):		
	– готовые блюда на соответствие СанПиН		
	– смывы с объектов внешней среды на наличие БГКП (только пищеблока)		
6	Контроль за организацией питания детей в детском саду:		
	ДРК		
	1. другие формы контроля		
	2. итоги мониторинга состояния работы по результатам контроля		
7	Санитарное состояние помещений:		
	1. пищеблока:		
	– горячий цех		
	– мясорыбный (заготовочный) цех		

№ п/п	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:		

№ п/п	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)			

№ п/п	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. <i>безопасность столовой и кухонной посуды</i>		
	2. <i>хранение столовых приборов</i>		
	3. <i>организация питьевого режима</i>		
	4. <i>наличие маркировки, литража и веса на кухонной посуде</i>		
	5. <i>наличие маркировки объема на разливных ложках</i>		
	6. <i>соблюдение очередности подачи готовых блюд</i>		
	7. <i>соблюдение нормы выдачи детям в соответствии с меню-требованием</i>		
	8. <i>наличие инструкций по мытью столовой кухонной посуды</i>		

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

Выводы*:

Подписи сторон:

* 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).