



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ДАЛЬНЕГОРСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ПРИМОРСКОГО КРАЯ

692441, Приморский край, г. Дальнегорск, Проспект 50 лет Октября, д. 71  
Телефон 8 (42373) 32342, E-mail: [findal05043@yandex.ru](mailto:findal05043@yandex.ru)  
ИНН/КПП 2505013478/250501001

**АКТ**

проведения контрольного мероприятия

07.06.2021

г. Дальнегорск

№

13

Основание проверки: план контрольной деятельности Управления образования администрации Дальнегорского городского округа Приморского края на 2021 год составленный в соответствии с Положением по Управлению образованию; приказ Управления образования от 21.05.2021 № 224-а «О проведении контрольного мероприятия». Проверку произвести в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Объект контроля (проверки): муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад «Олененок» г. Дальнегорска, ИНН 2505012259, ОГРН 1092505000400, 692446, Приморский край, г. Дальнегорск, ул. Первомайская, д. 6 А (далее – Учреждение).

Должностными лицами ответственными за организацию питания в Учреждении в проверяемом периоде являлись:

- Свирякина Наталья Владимировна, заведующая Учреждения, принята на должность распоряжением администрации Дальнегорского городского округа от 21.09.2020 № 332-рл, имеющая право первой подписи;
- Кадышева Валерия Евгеньевна, заместитель заведующего по ВМР;
- Тюрина Луиза Гавриловна, кладовщик;
- Файдевич Анна Витальевна, повар;
- Лопырева Марина Юрьевна, медицинский работник.

Тема проведения контрольного мероприятия: организация питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях.

Цель контрольного мероприятия: обеспечение контроля организации питания воспитанников в МДОБУ «ЦРР – детский сад «Олененок».

Сроки проведения проверки: с 28.05.2021 по 04.06.2021 г.

Наименование органа внутреннего муниципального контроля Дальнегогорского городского округа – Управление образования администрации Дальнегогорского городского округа.

Проверка проведена должностными лицами Управления образования, уполномоченными на проведение контрольного мероприятия:

- Иконниковой Еленой Сергеевной, главным бухгалтером Управления образования;
- Серженко Анжелиной Сергеевной, ведущим бухгалтером Управления образования;

В ходе контрольного мероприятия проведена проверка:

1. Приемка пищевой продукции и сырья;
2. Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания;
3. Приготовление блюд;
4. Требования к готовым блюдам;
5. Оборудование, инвентарь и посуда;
6. Обработка посуды и инвентаря;
7. Инженерные системы;
8. Отделка помещений;
9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря;
10. Гигиена и здоровье работников пищеблока;

К проверке Учреждением предоставлены следующие документы:

- Гигиенический журнал;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал «Витаминизации третьих блюд».

### **1. Прием пищевой продукции и сырья**

На основании п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на поступающее на пищеблок сырьё имеется товаросопроводительная документация, а также сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронные ветеринарные сертификаты).

Согласно п. 2.2, 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на пищеблок не принимается:

- немаркированная пищевая продукция;
- пищевая продукция с истекшим сроком годности;
- запрещенная для питания детей продукция;

- продукция с признаками недоброкачества.

## **2. Условия и срок хранения продуктов**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 3.13. Складское помещение оснащено исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильные камеры исправными контрольными термометрами.

п. 3.8. Ответственные работники ежедневно:

- снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях. Заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильные камеры. Заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

п. 8.6.4. Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранятся в отдельных холодильных камерах.

п. 2.3. Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется.

п. 8.4.5. Замена кипяченой воды в емкостях на местах раздачи производится не реже, чем через 3 часа. Смена кипяченой воды фиксируется в графике.

## **3. Приготовление блюд**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.8. Блюда готовятся по требованиям технологических документов.

п. 2.7. При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов.

п. 8.1.6. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей. Ведется журнал «Витаминизации третьих блюд». В приготовлении пищи используется «Соль пищевая йодированная».

п. 3.3. При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование.

## **4. Готовые блюда**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 8.1.3. Меню в Учреждении утверждено заведующим. Блюда соответствуют номеру рецептуры, согласно утвержденного меню.

п. 5.2. Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте.

п. 8.1.7. В групповой ячейке размещена следующая информация:

– ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных категорий воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

п. 8.1.10. Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильной камере при температуре от +2 °С до +6 °С.

п. 3.5.4. Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни.

п. 7.1.3. Журнал «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции» ведется верно, согласно требований.

В нарушение п. 7.1.3 СанПин 2.3/2.4.3590-20 в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции» отсутствует бракераж следующих блюд: завтрак – «Сыр» за 27.05.2021, указано «Масло сливочное»; полдник «Молоко кипяченое» за 27.05.2021, указан «Чай с сахаром».

В нарушение п. 8.1.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20 в групповой ячейке отсутствует информация по организации здорового питания.

#### **5. Оборудование, инвентарь и посуда**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.9. Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: технологическое оборудование и столы, инвентарь, тара.

п. 3.2. Для продовольственного сырья и готовой продукции имеется отдельное:

- технологическое и холодильное оборудование;
- производственные столы;
- разделочный инвентарь;
- кухонная посуда.

Маркировку имеет: разделочный и иной инвентарь, кухонная посуда, производственные столы, оборудование. Маркировка четкая и понятная.

п. 6.1.1. Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20) производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические. Для работы с тестом имеется доска на производственный стол из дерева твердых лиственных пород.

Столовые приборы из алюминия не используются.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах.

В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей алюминия.

#### **6. Обработка посуды и инвентаря**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 3.2. Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно. Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов.

п. 3.10. Посуду и столовые приборы моют вручную, обрабатывают дезсредствами. Нормы инструкции по мытью кухонной и столовой посуды соблюдаются.

#### **7. Инженерные системы**

Согласно п. 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.11.8 СП 2.4.3648-20 в производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях. Вытяжные вентиляционные решетки чистые, не содержат следов загрязнений.

Согласно п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в помещениях пищеблока исправно работают системы:

- холодного и горячего водоснабжения;
- водоотведения;
- теплоснабжения;
- вентиляции и освещения.

Согласно п. 2.8.6 СП 2.4.3648-20 на осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура.

#### **8. Отделка помещений**

В нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 внутренняя отделка помещения пищеблока повреждена (потолочное покрытие окрашено краской, местами имеются вздутия и трещины).

В нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в помещениях пищеблока с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки, целостность потолочного покрытия нарушена.

#### **9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.18. Помещения пищеблока убирают ежедневно.

п. 2.19. Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте.

Согласно СП 2.4.3648-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.4.12. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещаются в месте, их непосредственного приготовления.

п. 2.11.2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющими средствами до и после каждого приема пищи.

п. 2.11.7. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока.

#### **10. Гигиена и здоровье работников пищеблока**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.21. У сотрудников пищеблока имеются «Санитарные медицинские книжки» с действующим допуском.

п. 2.22. Ежедневно проводится осмотр работников занятых приготовлением продукции общественного питания и работников непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену.

п. 3.4. Работники оставляют в специально отведенном месте одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи. Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды.

Персонал надевает поверх рабочей одежды халат, перед тем как посетить туалет.

Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты.

В нарушение п. 3.4 СанПин 2.3/2.4.3590-20 отсутствует инструкция по мытью рук сотрудников пищеблока.

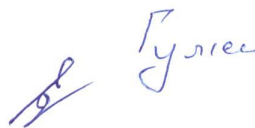
#### **ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. В течении 5 (пяти) рабочих дней устранить все указанные выше нарушения, об устранении нарушений сообщить в течении 1 (одного) дня по истечении срока;

Начальник Управления образования

Главный бухгалтер Управления образования

Ведущий бухгалтер Управления образования



Н.А. Гузен

Е.С. Иконникова



А.С. Серженко

2-ой экземпляр акта получил 17.06.2021 Виряхина Наталья  
Владимировна, заведующий МРДБУ, ЦРР-д/с, Динкин  
(дата, ФИО, подпись, должность руководителя или лица исполняющего его обязанности с  
указанием реквизитов и приложением документа подтверждающего полномочия лица)

**Заполняется в случае отказа от подписи**

От подписи под настоящим актом (получения акта) представитель

\_\_\_\_\_  
(наименование субъекта проверки, должность, Ф.И.О., дата, время, обстоятельства)  
ОТКАЗАЛСЯ.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575898

Владелец Свирякина Наталья Владимировна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022