

Акт
мониторинга организации питания
воспитанников ГБУ ЯО «Детский дом музыкально-художественного
воспитания имени Винокуровой Н.Н.»
г. Ярославль
14.02.2017 года

Нами, главным специалистом Шерстюк Н.В. и инженером Горбачевой И.В. технологической пищевой лаборатории в присутствии медицинского работника Клоян Э.Г. проведен мониторинг организации питания воспитанников детского дома.

На момент мониторинга в детском доме проживает 38 человек трёх возрастных категорий: 3-7 лет - 5 человек, 7-11 лет – 10 человек и 12-18 лет – 23 человека; из них сирот - 5 человек, опекаемых - 32 человека, по заявлению родителей – 1 человек.

В рабочие дни дети дошкольного возраста посещают детские сады №78 и №236. Дети школьного возраста обучаются в образовательных учреждениях: МОУ СОШ №25 и №1, ВСШИ №96, СКОШ №38, СКОШИ №8. Воспитанники старшего возраста обучаются в: ГПОАУ ЯО Ярославском колледже сервиса и дизайна, ГПОУ ЯО Ярославском колледже индустрии питания, ГПОУ ЯО Кадетском колледже и других образовательных учреждениях города.

Приказом директора детского дома от 30.12.2016г. за № 01-10/414 «Об организации питания воспитанников детского дома» определены лица, ответственные за организацию питания воспитанников (медицинский работник Клоян Э.Г.).

Приказом от 29.09.2016г. за № 01-10/297 создана бракеражная комиссия для осуществления контроля за качеством готовой пищи (директор детского дома, медицинские работники, кладовщик).

В детском доме имеется столовая на 80 посадочных мест, расположенная на первом этаже.

Штат работников столовой: повар – 2 ед., кладовщик – 1 ед., кухонный рабочий – 2 ед.

Сырьё и продукты питания поступают в столовую по договорам с ООО «Трейдпоставка», ИП «Болбас», ИП «Касаткин», ЗАО Агрофирма «Пахма», ООО «Ярподторг», ООО «Ника», ООО «Ярагат», ООО «Молорг» (Московская обл.), ООО «Фабрика питания» (Московская обл.). На поступающее сырьё и продукты питания в наличии имеется вся необходимая сопроводительная документация.

Товарное соседство хранения продуктов питания и поступающего сырья соблюдается. Продуктов с истёкшим сроком реализации не установлено. На овощи и яйцо нет в наличии маркировочных ярлыков.

С целью осуществления своевременности поставки и контроля качества поступающего продовольственного сырья и продуктов питания определено материально ответственное лицо – кладовщик Печенин М.И.

При входе в обеденный зал столовой установлены раковины для мытья рук; мыло, электрополотенца имеются в наличии.

Меню вывешено в обеденном зале, оформлено на три возрастные категории, утверждено директором детского дома, подписано медицинским работником и поваром.

Режим питания детей определен учреждением. Воспитанники детского дома получают шестиразовое горячее питание:

завтрак - 7⁴⁰-8¹⁵ час,
 второй завтрак - 10³⁰ час,
 обед - 13³⁰-14³⁰ час,
 полдник - 15³⁰-15⁵⁰ час,
 ужин 1 - 18⁰⁰-18³⁰ час,
 ужин 2 - 20⁰⁰ час.

В будние дни второй завтрак совмещен с ~~первым~~ завтраком по причине обучения воспитанников в образовательных учреждениях города.

В день мониторинга воспитанникам по меню отпускалось:

Наименование блюда	Выход		
	3-6 лет	7-11 лет	12-18 лет
Завтрак:			
Масло сливочное порционное		20	20
Сыр порционный		19	19
Каша молочная пшенная жидкая		150/5	200/5
Чай с сахаром		200	200
Хлеб пшеничный		100	100
Завтрак 2			
Яблоко		127	128
Обед			
Горошек зеленый		66	67
Свекольник с мясом, сметаной		250 /10	300/3/10
Гуляш с говядины		50/75	50/75
Каша гречневая рассыпчатая		150	180
Компот из изюма с витамином «С»		200	200
Хлеб ржаной		100	150
Полдник			
Ватрушка с повидлом		80	100
Молоко кипяченое		200	200
Ужин			
Огурец соленый	68	68	68
Рыба (филе) запеченная	60	79	99
Картофельное пюре	150	201	251
Чай с сахаром	180	200	200

Хлеб пшеничный	50	100	130
Ужин 2			
Напиток «Милки дрим»	176	197	197

Воспитанники детского дома дошкольного возраста в рабочие дни основной прием пищи получают в детских садах, в детском доме получают ужин и второй ужин, в выходные дни питание проходит по режиму работы детского дома.

Бракераж готовой продукции проводится ежедневно, результаты заносятся в бракеражный журнал. Меню по дням недели разнообразное.

Проводится «С» витаминизация третьих блюд, своевременно ведётся «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

Медицинским работником регулярно осуществляется ведение накопительной ведомости расхода продуктов по итогам месяца. За декабрь 2016 года и январь 2017 года нормы продуктов питания по основным позициям выполняются (за исключением фруктов).

Среднедневная стоимость питания воспитанников составляет:

В декабре 2016 года: возрастная категория детей 7-11 лет – 178-71 руб., 12-18 лет – 201-11 руб.

В январе 2017 года: возрастная категория детей 7-11 лет – 187-89 руб., 12-18 лет – 211-73 руб.

На день мониторинга суточные пробы готовых блюд оставлены, временной режим их хранения соблюдается.

Производственные помещения столовой включают в себя: овощной цех, горячий и холодный цеха, посудомоечное отделение и складское помещение. Во всех производственных цехах и посудомоечном отделении в наличии имеются все необходимые рабочие инструкции.

В обращении столовые приборы из нержавеющей стали, столовой посуды достаточное количество, разделочные доски и кухонные ножи промаркированы.

В горячем цехе используются производственные столы, обитые жестью, необходима их замена на производственные столы из нержавеющей стали.

Имеющиеся в наличии весоизмерительные приборы поверены в июле 2016 года.

Всё используемое технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Санитарное состояние производственных помещений и технологического оборудования удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами столовая обеспечена в достаточном количестве.

В наличии имеется примерное двухнедельное меню на две возрастные категории воспитанников, согласованное с органами Роспотребнадзора 19.01.2016 года. На возрастную категорию воспитанников 3-7 лет не разработано примерное двухнедельное меню.

Технологические карты наготавливаемые блюда имеются, требуют дооформления.

Меню-требование оформлено, на три возрастные категории (на отдельных бланках), в компьютерном варианте, утверждено директором детского дома и подписано всеми ответственными лицами.

Для учёта движения сырья на производстве столовой приобретена и применяется в работе медицинским работником компьютерная программа «Вижен Софт». Весь учёт по столовой ведётся в электронном виде.

Во время мониторинга произведён отбор проб блюд на полноту вложения сырья и определение пищевой и энергетической ценности. Протокол лабораторных исследований прилагается.

Предложено:

1. Руководителю образовательного учреждения по возможности:

В производственных помещениях столовой:

- произвести замену производственных столов,
- приобрести расстоечный шкаф для приготовления выпечных изделий.

2. Медработнику:

- разработать примерное двухнедельное меню питания воспитанников дошкольной категории возрастом 3-7 лет в соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организации»;

- дооформить технологические карты и подписать их всем ответственными лицам,

- соблюдать рекомендуемую массу порций гарниров в соответствии с санитарными требованиями (СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение 3).

3. Кладовщику:

- требовать от поставщиков и иметь в наличии маркировочные ярлыки на овощи и яйцо. Маркировочные ярлыки на имеющуюся продукцию сохранять до полного использования сырья и продуктов питания.

4. Санэпидрежим соблюдать постоянно.

Главный специалист технологической пищевой
лаборатории Шерстюк Н.В.

Инженер технологической пищевой
лаборатории Горбачева И.В.

г. Ярославль, ул. Советская 77, тел: 74-53-08