

Акт
мониторинга организации питания
воспитанников ГБУ ЯО «Детский дом музыкально-художественного
воспитания имени Винокуровой Н.Н.»
г. Ярославль 19.02.2018 года

Нами, педагогом-организатором санитарного надзора, Яланузян И.Ю. и главным специалистом технологической пищевой лаборатории Шерстюк Н.В. в присутствии медицинского работника Клоян Э.Г. проведен мониторинг организации питания воспитанников детского дома.

На момент проведения мониторинга в детском доме проживает 29 человека двух возрастных категорий: 7-11 лет в количестве 3 человек и 12-18 лет в количестве 26 человек, из которых: круглых сирот насчитывается 3 человека, 24 человека – со статусом детей, оставшихся без попечения родителей и 2 ребёнка проживают в детском доме по заявлениям родителей.

Воспитанники среднего и старшего возраста обучаются в общеобразовательных школах и в учреждениях среднего профессионального образования города.

Приказами директора детского дома от 01.09.2017г. за № 01-10/222 «Об организации питания воспитанников детского дома» и 01.09.2017г. за № 01-10/223 «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в детском доме» определены лица, ответственные за организацию питания воспитанников.

Приказом от 01.09.2017г. за № 01-10/224 «О создании бракеражной комиссии в детском доме» создана бракеражная комиссия для осуществления контроля за качеством готовой пищи.

В детском доме имеется столовая на 80 посадочных мест, в которой организовано питание воспитанников.

Продукты питания и сырьё в столовую поступают согласно заключенных договоров с: ИП Хрящёв В.А., ООО «Продвектор», ООО «Рост Трейд», ООО «Яр Продукты», ООО «МирПро», ООО «Регион-хлеб».

На поступающее сырьё и продукты питания предоставлена необходимая сопроводительная документация, подтверждающая качество и безопасность.

В складском помещении товарное соседство хранения продуктов питания и поступающего сырья соблюдается. Маркировочные ярлыки на имеющуюся фасованную продукцию имелись в наличии (кроме изюма).

Вся необходимая учётная документация оформляется в установленном порядке.

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

Режим питания в детском доме выдерживается, подчинен режиму учебы.

Для воспитанников организовано 6-ти разовое горячее питание: завтрак в 7⁴⁰ - 8¹⁵ час., второй завтрак в 10³⁰ час., обед в 13³⁰ - 14³⁰ час., полдник в 15³⁰ - 15⁵⁰ час., ужин в 18⁰⁰ - 18³⁰ час., второй ужин в 20⁰⁰ час.

В будние дни второй завтрак совмещён с периодом завтрака по причине обучения воспитанников в образовательных учреждениях города.

Ежедневно медсестрой Клоян Э.Г. оформляются меню-требования, меню на две возрастные категории воспитанников. Весь учёт по столовой ведётся и оформляется в электронном виде.

В обеденном зале столовой вывешено меню питания воспитанников, утверждённое директором детского дома, подписано только медицинским работником. В бланке меню отсутствует должность повара, определение его фамилии и расшифровки подписи.

На момент мониторинга воспитанникам отпусалось питание согласно оформленному меню

Наименование блюда	Выход блюда	
	7-11 лет	12-18 лет
Завтрак		
Масло сливочное	20	20
Сыр (порциями)	29	30
Каша молочная жидкая «Дружба»	155	205
Какао с молоком	200	200
Хлеб пшеничный	100	100
Второй завтрак		
Груша	1 шт.	1шт.
Сок фруктовый	200	200
Обед		
Огурцы солёные	65	65
Борщ с капустой и картофелем, с мясом, со сметаной	250/3/10	300/2/10
Гуляш из говядины	50/75	50/75
Каша гречневая рассыпчатая	150	180
Компот из изюма с витамином «С»	200	200
Хлеб ржаной	100	150
Полдник		
Сырники из творога (запечённые) со сгущённым молоком	150/30	200/30
Чай с сахаром	200	200
Ужин		
Салат картофельный с сельдью	80	100
Сосиски отварные	100	100
Рагу из овощей	200	220
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	100	150
Второй ужин		
Йогурт	198	198

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

Суточные пробы готовых блюд оставляются, соблюдается временной режим их хранения.

Питание воспитанников осуществляется по разработанному примерному двухнедельному меню, оформленному с учётом требований действующих санитарных правил, согласованному с органами Роспотребнадзора.

Медицинским работником своевременно осуществляется ведение накопительной ведомости расхода продуктов по двум возрастным категориям воспитанников.

Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования, весоизмерительных приборов удовлетворительное. Моющими и дезинфицирующими средствами столовая обеспечена в достаточном количестве.

Во всех производственных цехах и посудомоечном отделении имеются все необходимые рабочие инструкции.

Все имеющиеся на производстве весоизмерительные приборы поверены в июле 2017 года; технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Столовая обеспечена всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, весоизмерительными приборами; произведена замена производственных столов, приобретены новые электронные весоизмерительные приборы.

Все находящиеся в обращении разделочные доски (деревянные) и кухонные ножи замаркированы и используются по назначению.

В ходе проведения мониторинга произведён отбор проб готовой продукции на полноту вложения сырья и калорийность. Протокол лабораторных исследований прилагается.

Предложено:

1. Напоминаем:

1.1. При хранении на складе на всё поступающее сырьё и продукты питания, иметь необходимую сопроводительную документацию, документы, подтверждающие их качество и безопасность, маркировочные ярлыки. Маркировочные ярлыки (этикетки) (на каждое тарное место) на имеющуюся фасованную продукцию сохранять до их полного использования.

2. Хранение ржаного и пшеничного хлеба производить на разных полках.

3. Ёмкости для хранения нарезанного хлеба содержать в должном санитарном порядке.

4. Санэпидрежим соблюдать постоянно.

Педагог-организатор санитарного надзора

Яланузян И.Ю. Яланузян И.Ю.

Главный специалист технологической пищевой
лаборатории *Шерстюк Н.В.*

г. Ярославль, ул. Советская, 77 т. 74-53-08

Электронная почта лаборатории: pish. lab@mail.ru