

Акт

по итогам проведения общественного (гражданского) контроля
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 203»
18 марта 2016 год

Вводная часть

Состав и план работы группы общественного контроля за организацией питания в дошкольных образовательных организациях города Перми утверждены советом Общественной палаты Пермского края 01 марта 2016 г.

Сроки проведения общественной проверки с 09 марта 2016 г по 08 апреля 2016 г (30 дней).

Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в дошкольных образовательных организациях города Перми.

Миссия проведения общественного контроля - содействие организации питания в дошкольных образовательных организациях города Перми.

В состав группы вошли общественные наблюдатели (инспектора):

1. Лир Дарья Николаевна – ассистент кафедры ГП и ГДиП ГБОУ ВПО ПГМУ им.ак. Е.А. Вагнера, к.м.н.
2. Раудис Станислав Алексеевич – представитель городского родительского совета

При проведении общественного контроля в учреждении рабочая группа руководствовалась:

- Федеральным законом «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» от 21.07.2014 № 212-ФЗ;
- Законом Пермского края «Об общественном (гражданском) контроле в Пермском крае» от 01.12.2011 г. № 888-ПК;
- Листом наблюдения по организации питания в ДОУ;
- Анкетами для родителей.

МАДОУ «Детский сад № 203» находится по адресу: г. Пермь, ул. Костычева, 34, тел. 213-75-53, 213-77-95.

Заведующий ДОО – *Фрейман Людмила Витальевна*.

Посещение учреждения началось со встречи с заведующей ДОО.

С представителями учреждения была согласована процедура проведения мероприятия по общественному контролю.

Общественных наблюдателей сопровождали:

Заведующий ДОО – *Фридман Людмила Витальевна*,

Медицинский работник – *Быкова Нина Николаевна*.

Акт № 9 от 24.03.2016

Краткое описание методики проведения общественного контроля

Непосредственное наблюдение: лист наблюдений – протокол, в котором фиксируются результаты работы администрации ДОО по организации питания, включает 22 вопроса из них:

- 1-2 вопрос – информация с сайта
- 3-15 вопрос – изучение представленных документов
- 16 - снятие пробы на оценку соответствия требованиям технологической карты
- 17-22 вопрос – изучение организации питания в групповых комнатах.

Фото-фиксация полученных данных.

Анкета для родителей, направленная на выявление информированности родителей об организации питания в детском саду и выявления особенностей питания ребенка в домашних условиях, содержит 8 вопросов:

- 1-5 вопрос с ответом (да, нет)
- 6-8 – развернутые ответы.

Представителям учреждения была предоставлена возможность все проблемы по организации питания изложить устно при встрече во время инспектирования.

Критерии выявления нарушений организации питания в дошкольных образовательных организациях:

- Размещение информации по организации питания в ДОО в открытом доступе: в сети Интернет и на стендах в ДОО
- Наличие в ДОО некоторых основных документов по организации питания
- Наличие внутреннего контроля за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства
- Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности
- Соблюдение культуры организации приема пищи в групповых комнатах
- Качество и соответствие готовых блюд технологической карте (снятие пробы)
- Эффективность использования денежных средств на закупку продуктов питания

В ходе инспектирования организации питания в МАДОУ «Детский сад № 203» установлено:

Услуги по организации питания с июля 2015 года переведены на аутсорсинг. Питание обеспечивает ООО «Пилигримм» (тел. 207-65-51).

На официальном сайте МАДОУ «Детский сад № 203» (<http://www.dsad203.nethouse.ru>) для родителей размещена следующая информация – договор на оказании услуги по организации питания с ООО «Пилигримм», сведения о

поставщиках продуктов питания, приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания, 10-ти дневное цикличное меню для детей 3-7 лет и обоснование стоимости питания на 1 ребенка.

Однако отсутствуют сведения о меню для детей 1,5-3 лет (при наличии яслей). В названии меню не указывается сезон.

В групповых ячейках на информационных стендах размещена информация (наименование блюд, выход блюд) о фактическом меню на день обследования.

В ДОО реализуется питание для детей двух возрастных групп (1,5-3 и 3-7 лет) в соответствии с цикличным 10-ти дневным меню, согласованным заведующей ДОО. Меню внедрено с момента передачи услуги питания ООО «Пилигримм» (июль 2015 год). Фактический рацион (по вывешенному в групповой на 18.03.16) соответствует цикличному меню по данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции, но установлено не соответствие по ассортименту блюд (на ужин отсутствуют рыбные тефтели, в связи с нарушением поставки рыбной продукции) и выходу порций готовых блюд (в связи с невниманием помощников воспитателей).

Приготовление блюд осуществляется по технологическим картам из Сборника технологических нормативов, кулинарных блюд и изделий для дошкольных организованных коллективов (под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, Пермь, 2013). Соответствие номеров технологических карт Сборнику не установлено, из-за отсутствия Сборника на пищеблоке.

В учреждении имеются и своевременно заполняются основные журналы учета (журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнал «Здоровья», журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании).

В ДОО проводится внутренний контроль за качеством питания и безопасностью производимой продукции и условиями производства, о чем свидетельствуют журнал регистрации контрольных мероприятий, протоколы лабораторных испытаний и наличие действующего договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных испытаний (от 09.04.15 г).

В целях профилактики недостаточности микронутриентов используется йодированная соль и проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд. Представлены чеки приобретения аскорбиновой кислоты в порошках (от 14.01.16 г). Однако срок годности препарата истекает в марте 2016 года.

Для оценки культуры организации приема пищи инспекторы посетили 6 из 6 групповых ячеек. Раздача готовых блюд организована в целом удовлетворительно. В каждой буфетной имеется 4 вида половников (для первого блюда, гарнира, соуса, третьего блюда), но без маркировки; инструкции о правилах мытья и дезинфекции столовой посуды и приборов. Используемая столовая посуда не имеет сколов и трещин.

Места за столом для приема пищи организованы комфортно. Имеются одноразовые салфетки в подставках по числу столов. Столовые приборы во всех групповых соответствуют возрасту детей.

Проведена оценка качества двух блюд и их соответствие технологической карте (снятие пробы): каша геркулесовая и кофейный напиток. По 5-бальной

шкале, качество пищи хорошее. Ежедневный контроль проводит Бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек (Положение о составе Бракеражной комиссии от 02.09.13).

Закупка продуктов производится у разных поставщиков:

ООО «Успех» по адресу: г.Пермь, ул. Г.Хасана, 105 (мясо, кура, рыба, яйцо), срок сотрудничества – 1 год;

ООО «Маслозавод «Нытвенский» по адресу: г.Нытва, ул. Комарова, 37 (молоко, творог, кефир, сыр, масло сливочное), срок сотрудничества – 1 год;

ООО «Пермские овощи» по адресу: г.Пермь, ул. Г.Хасана, 76 (картофель мытый чищенный в вакуумной упаковке, капуста белокочанная, морковь мытый чищенный в вакуумной упаковке, яблоки), срок сотрудничества – 1 год;

ООО «Мясная душа Урала» по адресу: г.Челябинск, Троицкий тракт, 52 Б, оф.204 А (сосиски), срок сотрудничества – 1 год;

ООО «Элит» по адресу: г.Пермь, ул. Комсомольский пр., 7, оф. 19 А (яблоки, апельсины), срок сотрудничества – 1 год;

ООО «Альянс» по адресу: г.Пермь, ул. Г.Хасана, 98/к4 (масло подсолнечное, сахар-песок), срок сотрудничества – 1 год.

Следует отметить, что со слов представителей администрации МАДОУ «Детский сад № 203» фактическая стоимость питания составляет 140 рублей.

В учреждении 1 раз в год проводятся конференции для родителей с участием медицинского работника по организации питания как в ДОО, так и в домашних условиях; имеется положительный опыт предоставления блюд и кулинарных изделия для дегустации.

Основные проблемы, выявленные в ходе проведения общественной проверки МАДОУ «Детский сад № 203»

- В некоторых технологических картах, которые используются для приготовления кулинарных блюд и изделий, выход блюд не соответствует выходу, указанному в циклическом меню. Это затрудняет расчет поваром необходимой закладки отдельных продуктов.
- Меню, размещенное на сайте, не имеет указание на сезон. Нет информации о меню для детей 1,5-3 лет.
- Цена закупки выше среднерозничных (по данным Росстата) по следующим продуктам: картофель, морковь, что определяется степенью их предварительной подготовкой (чищенная в вакуумной упаковке).

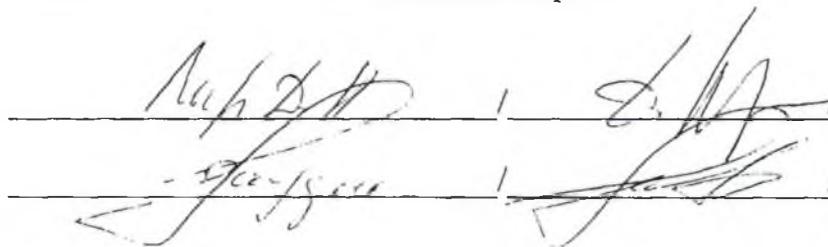
Рекомендации:

1. Администрации учреждения МАДОУ «Детский сад № 203»:

- Своевременно проводить пересчет закладки продуктов в технологических картах в соответствии с выходом, указанным в циклическом меню.
- Указать в названии меню сезон назначения.
- Разместить на сайте сведения о меню для детей 1,5-3 лет.

- Своевременно приобрести витаминные препараты для профилактики микронутриентной недостаточности, т.к. срок годности имеющихся препаратов истекает в марте 2016 года.
2. Учредителю-Департаменту образования администрации г. Перми:
- Взять под контроль исправление выявленных в ходе общественной проверки нарушений в организации питания МАДОУ «Детский сад № 203.

Подписи общественных инспекторов:



The image shows two horizontal lines representing signature lines. On the top line, there are two handwritten signatures. The signature on the left is written in dark ink and appears to be 'Андрей'. The signature on the right is written in blue ink and is more stylized. On the bottom line, there are also two handwritten signatures. The signature on the left is written in dark ink and appears to be 'Сергей'. The signature on the right is written in blue ink and is also stylized.