



**ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА**  
**Краснооктябрьское территориальное управление**

---

**ПРИКАЗ**

от « 06 » декабря 2019 года

№ 641

Об итогах тематической проверки  
деятельности администрации муниципальных  
дошкольных образовательных учреждений  
по созданию условий для организации  
питания и осуществления присмотра и  
ухода за воспитанниками

В соответствии с планом работы Краснооктябрьского ТУ ДОАВ на 2019/2020 учебный год и во исполнение приказа от 07.11.2019 года № 571 « О проведении тематической проверки деятельности администрации муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в период с 13.11.2019 по 22.11.2019 была изучена деятельность по организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений (далее – МОУ): в МОУ детских садах № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4.

По результатам проверки установлено, что питание воспитанников осуществляется в соответствии Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 с внесёнными изменениями в приказ департамента по образованию Волгограда от 25.01.2018г. № 44.

Согласно заключенным контрактам оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ обеспечивается ИП « Стрельников А.В. ».

Организация питания и фактический рацион питания в проверенных МОУ организован в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденным 20-ти дневным меню.

В проверенных МОУ разработаны локальные акты, регулирующие организацию питания воспитанников, осуществляется административно-общественный контроль за организацией питания, комиссии по контролю за качеством питания с привлечением родительской общественности.

На основании вышеизложенного

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Принять к сведению справку по итогам тематической проверки деятельности администрации МОУ детских садов № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4 (Приложение №1)
2. Ведущему специалисту Краснооктябрьского ТУ ДОАВ Гладышевой И.Н. довести результаты тематической проверки до сведения подведомственных МОУ на совещании.
3. Руководителям МОУ детских садов № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4 продолжать осуществлять контроль за:
  - 3.1. Соблюдением санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации питания воспитанников – постоянно.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник  
территориального управления



П.В.Свиридов

Приказ подготовил:

Ведущий специалист отдела общего  
дополнительного и дошкольного образования  
Краснооктябрьского ТУ ДОАВ  
\_\_\_\_\_ И.Н.Гладышева

Разослано: в дело, МОУ детский сад № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4, МКУ Центр  
Краснооктябрьского района



### СПРАВКА

по результатам тематической проверки деятельности администрации муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками

В целях контроля за деятельностью администраций муниципальных дошкольных образовательных учреждений (далее – МОУ) по созданию необходимых условий для осуществления присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста в части организации питания и в соответствии с планом работы Краснооктябрьского ТУ ДОАВ на 2019/2020 учебный год комиссией в составе: ведущий специалист отдела общего дополнительного и дошкольного образования Краснооктябрьского ТУ ДОАВ И.Н.Гладышева и бухгалтер - ревизор 1 категории МКУ Центр Краснооктябрьского района Е.О.Киреева и ст. медицинской сестрой МОУ детского сада № 178 Зеленцова Л.А. проводилась тематическая проверка согласно приказу Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 07.11.2019 г. № 571 в МОУ детских садах № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4 в период с 13.11.2019 года по 22.11.2019 года.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- выполнение СанПиНа 2.4.1.3049-13 (санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков и продуктовых складов МОУ);
- условия выдачи готовой пищи воспитанникам;
- наличие необходимой посуды;
- наличие примерного 20-ти дневного меню и ежедневного меню;
- снятие остатков продуктов питания на складе;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- ассортиментный перечень и качество поставляемых продуктов питания;
- наличие сопроводительной нормативно-технической документации на получаемые продукты;
- наличие медицинских книжек и своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков;
- результативность административного контроля организации питания воспитанников.

В ходе проверки установлено:

Пищеблоки и продуктовые склады в МОУ находятся в удовлетворительном состоянии, обеспечены необходимым технологическим инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в полном объеме. Возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов (п. 13.2



СанПин). Весь кухонный инвентарь, столы, оборудование и кухонная посуда промаркированы отдельно для сырых и готовых пищевых продуктов и в достаточном количестве. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители, что соответствует требованиям СанПиНа (п. 13.5). Грязная и чистая ветошь хранится в специально промаркированной таре. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии, используется по назначению. Для хранения скоропортящихся продуктов имеются холодильники, для сыпучих продуктов – специальные кладовые, оборудованные стеллажами. Хлеб хранится в специальном шкафу. Хлебные крошки сметают щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ обеспечивается ИП «Стрельников А.В.» согласно заключенным контрактам. Во всех проверенных МОУ созданы необходимые условия для организации питания воспитанников: разработаны локальные нормативные акты, регулирующие организацию питания воспитанников (порядок организации питания, положение об административно-общественном контроле, положение о бракеражной комиссии), имеется 20 - дневное меню утвержденным руководителем МОУ и согласованное с ИП «Стрельников А.В.», технологические карты на каждое блюдо.

В проверенных МОУ детских садах № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4 ежедневное меню соответствует примерному 20-ти дневному меню.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса на пищеблоках МОУ непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Порционные блюда отбираются в полном объеме; первые блюда, гарниры и третьи блюда – в количестве не менее 100г; порционные вторые блюда – котлеты, бутерброды оставляют поштучно и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6° С в специальном холодильнике (п. 14.24 СанПиН).

В МОУ детский сад № 329 выявлены следующие нарушения:

- Нарушена технология приготовления блюда «Свекла тушеная в соусе», в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда (№ 134) отварную очищенную свеклу нарезают соломкой или кубиками..., поваром нарушена технология приготовления, свекла перетерта.

В МОУ детский сад № 375 выявлены следующие нарушения:

- Отсутствие суточных проб за 12.11.2019: «салат из свеклы», «гуляш из отварного мяса», «суп картофельный с крупой на М/Б». Банки с суточными



пробами неплотно закрываются крышками, что является нарушением п.14.24 СанПиН.

- Нарушена технология приготовления блюда «Соус сметанный с томатом» для детей раннего возраста, так как в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда (№ 355) томатное пюре используется для детей дошкольного возраста.

- Отсутствует маркировка на кухонной посуде для детей раннего возраста.

В проверенных МОУ детских садах № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4 ведется вся необходимая документация согласно СанПиН 2.4.1.3049-13: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение № 5 к СанПиН), журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №8 к СанПиН), журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПиН), журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 6 к СанПиН), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПиН).

В МОУ детском саду № 329 на момент проверки журнал учета температурного режима холодильного оборудования не заполнен.

Во всех проверенных МОУ проводится искусственная С-витаминизация из расчета для детей от 1 - 3 лет – 35 мг, для детей 3-7 лет – 50,0 мг на порцию, что соответствует нормам СанПиН (п. 14.21).

На продуктовых складах и в подсобных помещениях проверенных МОУ № 230, 329, 375, МОУ ЦРР № 4 имеются все необходимые продукты питания. Правила товарного соседства продуктов соблюдаются. Вся поставляемая продукция хорошего качества.

Прием поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом и при наличии сопроводительной, нормативно-технической документации, подтверждающих их качество и безопасность. При выборочной проверке документов на продукты имеются сертификаты, декларации о соответствии по которым сроки действия не нарушены, ветеринарные справки (с указанием даты выработки), маркировочные ярлыки (с указанием сроков годности и условий хранения соответствующего продукта).

В МОУ ЦРР № 4 отсутствует ветеринарная справка формы 4 на продукт «молочные сосиски».

Во всех проверенных МОУ имеет личную медицинскую книжку с результатами своевременных медицинских обследований и лабораторных



исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, с допуском к работе, что соответствует требованиям СанПиН (п. 19.2).

В целом результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

Руководителями проверенных МОУ проводится систематическая, целенаправленная работа по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ и пропаганда здорового образа жизни, принципов рационального питания.

По итогам проверки необходимо:

МОУ детский сад № 329:

Усилить контроль за:

- технологией приготовления блюда: № 134 «Свекла тушенная в соусе»;
- ведением журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

МОУ детский сад № 375:

Усилить контроль за:

- технологией приготовления блюда: № 355 «Соус сметанный с томатом»;
- отбором и хранением суточных проб;
- маркировкой кухонной посуды для раннего возраста.

МОУ ЦРР № 4:

Усилить контроль за документами подтверждающими безопасность и качество продуктов (ветеринарные справки) на «сосиски молочные».

Ведущий специалист отдела общего  
дополнительного и дошкольного  
образования Краснооктябрьского ТУ ДОАВ



И.Н.Гладышева

бухгалтер - ревизор 1 категории  
МКУ Центр Краснооктябрьского района



Е.О.Киреева

ст. медицинской сестрой  
МОУ детского сада № 178



Л.А.Зеленцова