



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

ПРИКАЗ

от «28» мая 2018 года

№ 333

О проведении тематической
проверки по организации
питания воспитанников в
подведомственных МОУ

В целях контроля деятельности администрации МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Провести проверку деятельности МОУ по организации питания воспитанников МОУ детские сады №№ 178, 283, 345, 375 в период с 04.06.2018 по 09.06.2018г.
2. Создать комиссию по проведению проверки в следующем составе:
Е.О.Киреева – бухгалтер-ревизор 1 категории МКУ Центр Краснооктябрьского района Волгограда (по согласованию).
3. Бухгалтеру-ревизору 1 категории МКУ Центр Краснооктябрьского района Волгограда Е.О.Киреевой обобщить материалы и подготовить информацию по итогам проверки в срок до 16.06.2018;
4. Итоги проверки обсудить на совещании руководителей образовательных учреждений по плану Краснооктябрьского ТУ ДОАВ.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Начальник
территориального управления**

П.В.Свиридов

Согласовано:

Директор МКУ Центр
Краснооктябрьского района

С.В.Сарвилина

Приказ подготовил:

Бухгалтер-ревизор 1 категории

Е.О.Киреева

Разослано: в дело, в МОУ, в МКУ.



План-задание проверки
Сроки проверки: с 04.06.2018 по 08.06.2018

Цель проверки:


Контроль деятельности администрации подведомственных МОУ по исполнению пункта 15 статьи 28 Федерального закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ в части создания необходимых условий для работы подразделения организации общественного питания, организация питания воспитанников.

Направления проверки:

- Выполнение СанПиНа 2.4.1.3049-13: санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков и продуктовых складов МОУ, условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов (сроки и режим хранения продуктов, технология приготовления блюд, отбор и хранение проб готовой продукции), условия выдачи готовой пищи воспитанникам; исправность холодильного и технологического оборудования, наличие необходимой посуды; наличие примерного 20-ти дневного меню и ежедневного меню; ассортиментный перечень и качество поставляемых продуктов питания, наличие сопроводительной нормативно-технической документации на получаемые продукты; наличие необходимой документации по пищеблоку, наличие медицинских книжек и своевременность прохождения медицинских осмотров персонала МОУ.
- Контроль за пакетом документов представленным родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность».
- Контроль за отсутствием воспитанников по медицинским причинам, подтверждение выздоровления.
- Результативность административного контроля организации питания воспитанников.

Бухгалтер-ревизор 1 категории
 Е.О.Киреева


Сведения о проводимых проверках

1	Дата начала и окончания проверки	07.06.18.
2	Общее время проведения проверки (для субъектов малого и среднего предпринимательства, в часах)	6 ч.
3	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального контроля	ТУ БСЭВ Красноярского р-на
4	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	от 28.05.18 № 333
5	Цель, задачи и предмет проверки	организация торговли
6	Вид проверки (плановая или внеплановая): для плановой проверки - ссылка на ежегодный план проведения проверок; для внеплановой проверки в отношении субъектов малого или среднего предпринимательства - дата и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки	плановая
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	29 от 07.06.18.
8	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного правового акта, которым установлено нарушенное требование, допустившее его лицо)	ска. акт
9	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	—
10	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводящего(их) проверку	Киреев А.О. Бук-ревисер
11	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	—
12	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	

АКТ № 29

О результатах проверки организации питания детей в дошкольных муниципальных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда

« 17 » июня 2018г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки Муниципального образовательного учреждения детский сад № 3-15,
Проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ/МКУ Центр Краснооктябрьского района
№ 333 от « 18 » мая 2018г.
в период с « 04 » июня 2018г. по « 08 » июня 2018г.

Комиссией в составе (проверяющий):

Н.А. Заведующий Т.М. Петрова, бухгалтер И.А. Петрова
С.В. Петрова, ст. мед. сестра М.В. Петрова

1. Произведена проверка выхода готовой продукции на пищеблоке:

Ежедневное меню соответствует (не соответствует) примерному 20-дневному меню
утвержденному руководителем ТУ ДОАВ 5-группа

Кол-во детей **по меню** (на момент проверки)

ясли: 3 человек

сад: 129 человек

Всего: 132 человек

Кол-во детей **по факту** (на момент проверки)

ясли: 3 человек

сад: 129 человек

Всего: 132 человек

Наименование блюда	Кол-во детей	Вес по норме, кг	Вес фактиче ский, кг	Результат			
				Недостача		Излишки	
				Вес, кг	Сумма, руб.	Вес, кг	Сумма, руб.
<u>Всего:</u>				Кол-во порций		Кол-во порций	
<u>Паштет соем.</u>	<u>3/60</u>	<u>0,18</u>	<u>0,18</u>				
<u>Паштет соем.</u>	<u>129/60</u>	<u>10,32</u>	<u>10,32</u>				
<u>Суп картофель с мясом</u>	<u>3/150</u>	<u>0,45</u>	<u>0,45</u>				
<u>Суп картофель с мясом</u>	<u>129/200</u>	<u>25,8</u>	<u>25,8</u>				
<u>Запеканка кар. с пшеном</u>	<u>3/100,5</u>	<u>0,455</u>	<u>0,455</u>				
<u>Запеканка кар. с пшеном</u>	<u>129/100,5</u>	<u>21,285</u>	<u>21,285</u>				
<u>Каша ку пшеница</u>	<u>3/150</u>	<u>0,45</u>	<u>0,45</u>				

Кислоты показатели	125/200	25,8	25,8				
Хлеб 1шт	3/40	10,403	0,403				
Хлеб 1шт	125/50	6,45	6,45				
Хлеб 1шт	125/20	2,58	2,58				

Проверкой установлено:

При контрольном взвешивании готовых блинов
нарушений не выявлено.

Выявлено отсутствие утокешей проб из 05.06.18.
выпуска свет, сдп картон, тарел по-умажнику,
Каша из светлых мафок, хлеб отсакой.

Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока:

- Наличие и состояние технологического, холодильного и весоизмерительного оборудования

В наличии, в рабочем состоянии

- Наличие и состояние кухонного оборудования, инвентаря, тары и посуды (маркировка) для сырых и готовых пищевых продуктов В полном объеме с маркировкой сов.

ножи СанПин (п. 13.2)

Отсутствует тары для хранения хлеба на хлебный
блюдце.

- Наличие и состояние производственного оборудования, разделочного инвентаря (разделочные столы, ножи, доски) для разделки сырых и готовых пищевых продуктов (маркировка) В

достаточном кол-ве с маркировкой сов. п. 13.3 СанПин

- Наличие и состояние посудомоечных ванн В рабочем состоянии

- Наличие и состояние столовой посуды и соответствия кол-ва одновременно используемой столовой посуды и приборов составу детей в группе Кол-во одновременно используе-

мой столовой посуды и приборов соответствует списочной
системе детей в группах (п. 13.13 СанПин)

Дополнительная информация: В этом пищеблоке находится в
удовлетворительном состоянии

2. Ведение документации согласно приложений СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. № 26:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
(Приложение № 5 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Ведется

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение № 8 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Бракерской комиссией проводится контроль и выдает
подпись бланк с результатами в турникет устан. образец.

- Журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПин 2.4.1.3049-13):

ежедневной проводится осмотр сотрудников на нали-
чие заболеваний с результатами в турникет устан. образец

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение к СанПин 2.4.1.3049-13):

Состояние этого температурного режима проводится
ежедневно.

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПин 2.4.1.3049-13):

Ведется по назначению

Без нарушений

- Пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанника в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»:

Частично отсутствует

3. На продуктовом складе (подсобных помещениях) имеются следующие продукты питания:

Бакалия, консервы в ассортименте, овощи, фрукты.

Продукты имеют (не имеют) сертификаты качества, накладные, ярлыки

При выборочной проверке на пробах имеются сертификаты качества и маркировочные ярлыки.

Нарушений температурного режима хранения: овощей, ф.с. не обнаружено. Температура хранения +25°C; мясной на упаковке до +25°C не обнаружено. Температура хранения мясного +27°C.

Дополнительная информация:

Рекомендуется!

Усилить контроль за:

- соблюдением и условиями хранения сыпучих проб;

- условиями хранения овощей и мяса;

- наличием документов, подтверждающих наличие сертификатов качества.

Прислать справку для приобщения к акту о нарушении температурного режима хранения.

Акт составлен на 4 страницах в 2х экземплярах.

Подписи членов комиссии:

С.В. Киреев
Л.В. Косов

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются (не прилагаются)

Директор (уполномоченный им представитель) МОУ

И.О. Зав. д/с №345 Обухов Т.М.

(должность, ФИО полностью)

(подпись)



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

ПРИКАЗ

от « 15 » июня 2018 года

№ 349

Об итогах проведения
тематической проверки

В целях контроля деятельности подведомственных МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей на основании приказа ТУ ДОАВ от 28.05.2018 № 333, бухгалтером – ревизором 1 категории Е.О.Киреевой проводилась тематическая проверка в МОУ детских садах №№ 178, 283, 345, 375 в период с 04.06.2018 по 09.06.2018г.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Принять к сведению справку по итогам проверки по организации питания в подведомственных МОУ (Приложение №1)
2. Руководителям МОУ:
 - 2.1 Усилить контроль за организацией питания в подведомственных организациях.
 - 2.2 Устранить выявленные замечания в срок до 30.06.2018 года.
 - 2.3 Решить вопрос о наказании работников ответственных за организацию питания в части выявленных нарушений
3. О результатах выполнения п.2.2 и 2.3 доложить в Краснооктябрьское ТУ ДОАВ в срок 29.06.2018 года.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Краснооктябрьского ТУ ДОАВ

П.В.Свиридов

Согласовано:

Директор МКУ Центр

Краснооктябрьского района

С.В.Сарвилина

Приказ подготовил:

Бухгалтер - ревизор 1 категории

Е.О.Киреева

Разослано: в дело, МОУ 178, 283, 345, 375.

СПРАВКА № 04.

по итогам тематической проверки подведомственных муниципальных образовательных учреждений Краснооктябрьского района г. Волгограда по организации питания

« 15 » июня 2018г..

В целях контроля деятельности подведомственных МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей бухгалтером - ревизором 1 категории МКУ Центр Краснооктябрьского района Е.О.Киреевой проводилась тематическая проверка согласно приказа ТУ ДОАВ от 28.05.2018 № 333, в МОУ детских садах 178, 283, 345, 375 в период с 04.06.2018 по 09.06.2018г.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- выполнение СанПиНа 2.4.1.3049-13 (санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков и продуктовых складов МОУ);
- технология приготовления блюд;
- условия выдачи готовой пищи воспитанникам;
- наличие необходимой посуды;
- наличие примерного 20-ти дневного меню и ежедневного меню;
- отбор и хранение проб готовой продукции;
- 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 персонала МОУ;
- контроль за отсутствием воспитанников по медицинским причинам, подтверждение выздоровления;
- контроль за пакетом документов представленным родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расходовании платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность»;
- 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 промаркированы отдельно для сырых и готовых пищевых продуктов и в достаточном количестве, кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве (п. 13.3 СанПиН). 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 пищевых продуктов имеются холодильники, для сыпучих продуктов – специальные кладовые, оборудованные стеллажами. Хлеб хранится в специальном шкафу. Хлебные крошки сметаю щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

В МОУ детских садах № 178 и № 345 выявлены следующие нарушения:

- частично на кухонной посуде в группах отсутствует маркировка на таре;

Питание дошкольников в МОУ детских садах осуществляется в соответствии с Примерным 20 – дневным меню установленного образца, утвержденным Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области и ежедневным меню.

В проверенных МОУ детских садах №№ 178, 283, 345, 375 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°C в специальном холодильнике (п. 14.24 СанПиН).

В МОУ детском саду № 283 выявлены следующие нарушения:

- отсутствие суточных проб за 06.06.2018: «салат из свеклы», «щи из свежей капусты с картофелем», «тефтели мясные», «макаронные изделия отварные с маслом», «компот из апельсинов», «хлеб»;

- нарушен температурный режим хранения куриной грудки, на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения от -2° до +2°C, в холодильном оборудовании, где хранится куриная грудка +6°C.

В МОУ детском саду № 375 выявлены следующие нарушения:

- отсутствие суточных проб: за 05.06.2018 «огурец свежий», «суп картофельный», «жаркое по-домашнему», «компот из свежих плодов», «хлеб ржаной»;

- отсутствие тары для приготовления третьего блюда для раннего возраста;

- нарушен температурный режим хранения овощей (картофеля, лука, свеклы), на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения составил до +10°C, в помещении, где хранятся овощи температурный режим +25°C;

- нарушен температурный режим хранения молока, согласно маркировочного ярлыка рекомендуемый температурный режим хранения до +25°C, на складе молоко хранится при +27°C.

В проверенных МОУ детских садах №№ 178, 283, 345, 375 ведется вся необходимая документация согласно СанПиН 2.4.1.3049-13: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №5 к СанПиН), журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №8 к СанПиН), журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПиН), журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 6 к СанПиН), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 Приложения №8 к СанПиН).

В МОУ детском саду № 178 выявлено нарушение заполнения журнала бракеража готовой кулинарной продукции, так как не указано время изготовления каждого блюда; органолептическая оценка блюд указана не в полном объеме.

В МОУ детском саду № 283 выявлено нарушение заполнения журнала учета температурного режима холодильного оборудования, так как не все холодильное оборудование учтено в журнале.

В МОУ детском саду № 345 выявлено нарушение заполнения журнала бракеража готовой кулинарной продукции, так как время приготовления блюд → время снятия бракеража готовой продукции → время закладки суточных проб → время выдачи готовой продукции по группам не соблюдается. Не указано время изготовления каждого блюда.

В проверенных МОУ проводится витаминизация третьих и сладких блюд из расчета для детей от 1-3 лет - 35мг, 3-6 лет - 50,0 мг на порцию, что соответствует нормам СанПиН (п. 14.21).

В МОУ детском саду № 345:

- на момент проверки витаминизация третьего блюда «компот из апельсинов» проведена с нарушениями, а именно третье блюдо «компот из апельсинов» для раннего и дошкольного возрастов приготовлен в одной таре и витаминизацию провели в одном котле, что является нарушением норм СанПиН.

На продуктовых складах и в подсобных помещениях проверенных МОУ имеются следующие продукты питания: молочная и кисло-молочная продукция, хлебо-булочные изделия, бакалеи и консервы в ассортименте, мясная продукция, яйцо, соки, чай, кофейный напиток, какао, фрукты, овощи. Правила товарного соседства продуктов соблюдается. 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 проверенных МОУ медицинские справки по форме 095/у утвержденные Приказом Министерства Здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030 установленного образца, заполнены без нарушений.

В проверенных МОУ пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ согласно Решения Волгоградской городской Думы от 16.07.2013 № 79/2437 «Об установлении, взимании и расхождении платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях Волгограда, осуществляющих образовательную деятельность» представлены без нарушений.

В МОУ детских садах №№ 283, 345, 375 частично у воспитанников не представлены подтверждающие документы на их отсутствие в детском саду и эти дни не проставлены в таблице как пропуски без причины, в связи с этим необходимо внести изменения в таблицу за апрель - май 2018 и произвести доначисления.

В ходе проверки МОУ детских садов №№ 283, 345, 375 выявленные нарушения при заполнении таблицы учета посещения детей за апрель - май 2018 устранены, доначисления произведены.

Каждый работник 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:

1. Руководителем МОУ детского сада № 178 (С.А. Анащенко) в целом проводится работа по организации питания воспитанников.

2. Руководителями МОУ детских садов №№ 283, 345, 375 ведется недостаточная работа по организации питания воспитанников.
3. Выявленные в ходе проверки замечания явились следствием ослабленного контроля со стороны руководителей МОУ.

По итогам проверки необходимо:

Руководителям МОУ:

- представить объяснительные по факту выявленных нарушений и недостатков в срок до 30.06.2018.,
- потребовать объяснительные с ответственных за организацию питания в МОУ и представить копии приказов о наказании в ТУ ДОАВ в срок до 30.06.2018.

МОУ детский сад № 178:

Усилить контроль за:

- маркировкой на кухонной посуде в группах;
- ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

МОУ детский сад № 283:

Усилить контроль за:

- отбором и условиями хранения суточных проб;
- ведением журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- условиями хранения куриной грудки;
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников.

МОУ детский сад № 345:

Усилить контроль за:

- маркировкой кухонной посуды в группах;
- проведением С-витаминизации третьих и сладких блюд;
- ведением журналов бракеража готовой кулинарной продукции;
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников.

МОУ детский сад № 375:

Усилить контроль за:

- отбором и условиями хранения суточных проб;
- условиями хранения овощей и молока;
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников.

Приобрести тару для приготовления третьих и сладких блюд для раннего возраста.

Бухгалтер – ревизор 1 категории



Е.О.Киреева

Краснооктябрьское территориальное
управление департамента по образованию
администрации Волгограда

Индивидуальный предприниматель
Стрельников Александр Викторович

А.В. Стрельникову

Муниципальное дошкольное образова-
тельное учреждение
«Детский сад № 375
Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 375)
400123, Волгоград,
ул. Триумфальная, 20
Телефон: 28-33-16; 98-13-16
ОКПО 46020775, ОГРН 1023402639446
ИНН/КПП 3442039810/344201001
E-mail: detsad375@vlg-km.ru

« 19 » июня 2018 г. № 54
На № _____ от _____ 2018 г.

ПРЕТЕНЗИЯ

Уважаемый Александр Викторович!

Администрация муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее МОУ детский сад № 375) доводит до Вашего сведения, что в период с 04.06.2018 г. по 09.06.2018 г. на основании приказа территориального управления Департамента по образованию администрации Волгограда (далее ТУ ДОАВ) специалистами муниципального казенного учреждения «Центр по обеспечению деятельности муниципальных образовательных учреждений Краснооктябрьского района Волгограда» (далее МКУ Центр Краснооктябрьского района) была проведена тематическая проверка.

В результате проверки были выявлены следующие нарушения:

- нарушен температурный режим хранения овощей (картофеля, лука, свеклы) на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения составил до +10°C, в помещении, где хранятся овощи температурный режим + 25 °C

- нарушен температурный режим хранения молока, согласно маркировочного ярлыка рекомендуемый температурный режим хранения до +25°C, на складе, где хранится молоко температурный режим + 27 °C

На основании вышеизложенного, просим Вас усилить контроль за отбором и условиями хранения овощей и молока предоставить работникам пищеблока следующее оборудование:

- мощную сплитсистему, 1 шт., так как в жаркий летний период холодильники не справляются с температурной нагрузкой и охлаждают продукты питания недостаточно (установить на склад овощей). Это позволит не перегружать холодильное оборудование на всех складах и держать в нем оптимальную температуру для хранения продуктов питания.

И.о. заведующий



Т.М. Андреева

Краснооктябрьское территориальное
управление департамента по
образованию администрации Волгограда

Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад
№ 375 Краснооктябрьского района
Волгограда»

ИНН 3442039810. ОГРН 1023402639446
400123, г.Волгоград, ул. Триумфальная, 20
Т. 28-33-17

№ 59 от « 29 » июня 2018 г.

Начальнику Краснооктябрьского
территориального управления
департамента по образованию
администрации Волгограда

П.В.Свиридову

Уважаемый Петр Викторович!

Администрация МОУ детского сада № 375 доводит до Вашего сведения, что по итогам проведения проверки по организации питания воспитанников были выявлены замечания.

1. Температурный режим хранения овощей и молока не соответствует из-за отсутствия холодильного оборудования. Администрация МОУ направила в адрес поставщика (ИП Стрельников) претензию (приложение).
2. Тара для приготовления третьего блюда для раннего возраста и тара для хранения суточных проб приобретена (ИП Стрельников).

И.о. заведующий МОУ № д/с № 375



Т.М. Авдеева