

по итогам тематической проверки по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13 (в редакции от 20.07.15, 27.08.2015) в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Центрального района г. Волгограда

г. Волгоград

14.12.2015г.

На основании приказа ЦТУ ДОАВ №425 от 23.11.2015, приказа МКУ Центр Центрального района №53 от 23.11.2015г. «О проведении тематической проверки по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13 (в редакции от 20.07.15, 27.08.2015) в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях №37, 315, 97, 328, 155, 307 Центрального района г. Волгограда» комиссией в составе:

Председателя комиссии:

Чернышёвой Е.Н.- заместитель начальника ЦТУ ДОАВ;

Членов комиссии:

Евдокимовой И.А.- директор МКУ Центр Центрального района;

Паниной Е.Н.- бухгалтером-ревизором I категории «МКУ Центр Центрального района» была проведена тематическая проверка по соблюдению требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях №37, 315, 97, 328, 155, 307 Центрального района г. Волгограда.

Проверка проводилась с 30.11.2015г. по 03.12.2015г.

В детских садах организация питания воспитанников осуществляется на основании приказов ответственными лицами за контролем качества получаемых от поставщика продуктов питания, ведется «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Приложение №5 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Заведующие хозяйством детских садов ведут работу с поставщиками, на них возложена ответственность за своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и ассортимент, получаемых продуктов в кладовую, их соответствующее хранение, сроки реализации и выдачи продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню-требованием.

Поступающие в детские дошкольные учреждения пищевые продукты распределяются на хранение в специально выделенные складские помещения, находящиеся в непосредственной близости от производственных помещений пищеблока. Складские помещения ДОУ содержатся в надлежащем санитарном состоянии. Пищевые продукты, поступающие в детские сады, соответствуют предъявляемым требованиям и имеют сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Приём продуктов питания в детские сады производится при наличии сопроводительных документов (накладной, ветеринарной справки, декларации соответствия, сертификата соответствия, свидетельства о государственной регистрации), подтверждающих качество и безопасность продуктов согласно СанПиНа 2.4.1.3049-13. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Ежедневно в ДОУ ответственным лицом осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов - осуществляется бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья). Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», который хранится в течение года.

Завхозами ведутся «Книги складского учёта», в которых заносятся данные о дате поступления продукта, дате выдаче, количестве поступившего товара и отпущенного на пищеблок, фирма поставщик.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний в ДОУ строго соблюдаются требования к хранению и реализации скоропортящихся пищевых продуктов (молоко, кефир, творог, сметана, сосиски). Хранение особо скоропортящихся пищевых продуктов производится при температурном режиме, рекомендованном для каждого вида продукции. В сопроводительных документах на скоропортящиеся пищевые продукты указываются дата и час выработки, дата конечного срока его реализации.

При хранении продуктов питания в кладовых пищеблока соблюдается раздельное хранение продуктов (требующих и не требующих термической обработки), температурный режим и сроки годности, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

В складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» пищеблоки детских садов оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твёрдых пород. Производственное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых продуктов. Кухонный инвентарь и посуда используются по назначению.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для персонала на стенах пищеблока представлены утвержденные инструкции по обработке посуды, инвентаря, оборудования, графики текущей и генеральных уборок.

При приготовлении пищи и кулинарной обработке продуктов питания, при проведении технологического процесса приготовления блюд детского питания, при работе с сырыми и готовыми продуктами соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования и нормы действующих СанПиН 2.4.1.3049-13.

В дошкольных образовательных учреждениях хранение хлеба осуществляется в специальном шкафу с отверстиями для вентиляции. Хранение хлеба строго разграничено по видам. Для обработки хлебного шкафа имеется в наличии: промаркированная щетка, ветошь, столовый уксус.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками.

Приготовление блюд производится с соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов в соответствии с технологической картой, утвержденной руководителем организации. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания», предусматривающий использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, а так же исключаются продукты с раздражающими свойствами.

Готовая пища отпускается в соответствии с выходом порции, прописанным в меню. Качество блюд ежедневно проверяется членами бракеражной комиссии, установленной приказом по ДООУ, после чего делается отметка в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд (согласно рекомендациям из сборника рецептов) и выдаётся разрешение на выдачу готовой пищи воспитанникам учреждения. В целях контроля технологического процесса, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, которая хранится в холодильнике «Суточная проба» в течение 2-х суток.

Замечания: Замечаний нет.

Вывод: Администрация муниципальных дошкольных образовательных учреждений №37, 315, 97, 328, 155, 307 Центрального района г. Волгограда осуществляет на должном уровне организацию качественного входного контроля поступающих продуктов питания в муниципальные дошкольные образовательные учреждения и ежедневно контролирует соблюдение санитарных правил и норм.

Подпись председателя комиссии:

Заместитель начальника Центрального ТУ ДООАВ _____  Е.Н.Чернышёва,

Подписи членов комиссии:

Директор МКУ Центр Центрального района _____  И.А. Евдокимова,

Бухгалтер–ревизор 1 категории МКУ Центр Центрального района _____  Е.Н. Панина.