



ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
Краснооктябрьское территориальное управление

ПРИКАЗ

от « 27 » июня 2019 года

№ 369

Об итогах проведения тематической
проверки по организации питания
воспитанников в подведомственных МОУ

В соответствии с планом работы Краснооктябрьского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Краснооктябрьского ТУ ДОАВ) на 2018-2019гг., на основании приказа Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 05.06.2019 № 342 «О проведении тематической проверки по организации питания воспитанников в подведомственных МОУ» бухгалтером – ревизором 1 категории Е.О.Киреевой была проведена тематическая проверка в МОУ детских садах №№ 235, 273, 291, МОУ ЦРП № 3 в период с 13 июня 2019 по 21 июня 2019

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 08.07.2019 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 08.07.2019 года.
4. Контроль за исполнением 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, МОУ, МКУ.

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 сметают щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

В МОУ ЦРР № 3 выявлены следующие нарушения:

- Нарушена технология приготовления блюда «рыба припущенная», в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда (№ 245) рыбу минтай необходимо разморозить и разделать на филе. Однако поваром была грубо нарушена технология приготовления, кости из рыбы не удалены.
- Нарушена технология приготовления блюда (№ 291) «картофельная запеканка с печенью», так как поваром вместо картофеля в запеканку добавлены макаронные изделия.
- 18.06.2019 отсутствовало блюдо «Свекла тушеная с яблоками», замены блюда не произведено.
- На кухонной посуде в группах вес тары не соответствует маркировке или вес тары отсутствует (по ул.Коммунаров, 22 и ул.Хользунова, 17а).

В МОУ детском саду № 235 выявлены следующие нарушения:

- Нарушена технология приготовления блюда «рыба припущенная», в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда (№ 245) рыбу минтай необходимо разморозить и разделать на филе. Однако поваром нарушена технология приготовления, реберные кости из рыбы не удалены.

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 № 235, 273, 291, МОУ ЦРР № 3 ежедневное меню соответствует примерно 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 ЦРР № 3 выявлены следующие нарушения:

- Отсутствие суточных проб за 19.06.2019: «яйца вареные», «помидор свежий», борщ в суточной пробе без сметаны, «хлеб ржаной», «хлеб пшеничный».
- Нарушен температурный режим хранения суточных проб, так как в холодильном оборудовании, где хранятся суточные пробы -3°C.
- На суточных пробах отсутствует время закладки.
- Нарушен температурный режим хранения куриной грудки, на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения куриной грудки от 0° до +2°C, в холодильном оборудовании температурный режим +10°C.
- Нарушен температурный режим хранения сыра «Российский», на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения сыра от 0° до +5°C в холодильном оборудовании температурный режим +10°C.
- Нарушен температурный режим хранения овощей (картофель, лук, свекла) на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения составил до +10°C, в помещении, где хранятся овощи температурный режим +33°C.

В МОУ детском саду № 273 выявлены следующие нарушения:

СПРАВКА № 06.

об итогах проведения тематической проверки по организации питания воспитанников в подведомственных муниципальных образовательных учреждений Краснооктябрьского района г. Волгограда

« 27 » июня 2019г.

В соответствии с планом работы Краснооктябрьского ТУ ДОАВ на 2018-2019 гг., в целях контроля деятельности подведомственных МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей, во исполнения приказа Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 05.06.2019 № 342 «О проведении тематической проверки по организации питания воспитанников подведомственных МОУ» бухгалтером – ревизором 1 категории Е.О.Киреевой была проведена тематическая проверка в МОУ детских садах №№ 235, 273, 291, МОУ ЦРР № 3 в период с 13 июня 2019 по 21 июня 2019

- 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

- Нарушен температурный режим хранения овощей (картофель, лук, свекла) на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения составил до +10°C, в помещении, где хранятся овощи температурный режим +33°C.

В проверенных МОУ детских садах № 235, 273, 291, МОУ ЦРР № 3 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 ЦРР № 3 (ул.Коммунаров, 22) журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется с нарушениями, не указано время изготовления каждого блюда и время снятия бракеража. Состав бракеражной комиссии состоит из 2-х человек, что является нарушением п.14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13.

В МОУ ЦРР № 3 (ул. Штеменко, 40) журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется с нарушениями, а именно в журнале отражаются блюда не соответствующие фактически приготовленным блюдам в этот день, а также отсутствуют подтверждающие документы на замену блюд.

В МОУ детском саду № 291 журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется с нарушениями, не указано время изготовления каждого блюда, время снятия бракеража и закладки суточных проб не соответствует факту.

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 ЦРР № 3 (ул.Коммунаров, 22) витаминизация третьих блюд не проводится, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд не заполняется с 03.06.2019.

В МОУ ЦРР № 3 на момент проверки витаминизация третьих блюд не проводилась, так как третье блюдо «компот из сушеных фруктов» не охладил до температуры 15°C согласно требованиям СанПиН (п.14.21).

На продуктовых складах и в подсобных помещениях проверенных МОУ имеются следующие продукты питания: молочная и кисло-молочная продукция, хлебо-булочные изделия, бакалея 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 МОУ ЦРР № 3 (ул.Хользунова, 17а) на момент проверки 13.06.2019 сыр «Российский» дата расфасовки 04.06.2019 срок годности 5 суток от даты расфасовки, является с истекшим сроком годности, а также нарушен температурный режим хранения, согласно маркировочного ярлыка от 0°C до +5°C, в холодильном оборудовании +10°C.

В МОУ детском саду № 291 на продукт гуляш из говядины не соответствует ветеринарная справка дата выработки 31.05.2019 - 13.06.2019 маркировочному ярлыку на котором дата выработки 20.06.2019.

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 МОУ ЦРР № 3 у 40 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 таблиць за апрель - май 2019 и произвести доначисления.

В МОУ детском саду № 273 у 5 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 таблиць за апрель - май 2019 и произвести доначисления.

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 расходовании 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 детском саду № 291 у 9 воспитанников пакет документов представленный родителями (законными представителями) по причинам отсутствия воспитанников в МОУ не в полном объеме.

В проверенном МОУ ЦРР № 3:

Отменить льготу в размере 50% Нерозникову Тимофею с 01.12.2018, так как старший ребенок достиг совершеннолетия.

Согласно п.17 Решения Волгоградской городской Думы льгота в размере 50% предоставляется родителям (законным представителям), имеющих троих и более **несовершеннолетних детей**.

В проверенном МОУ детском саду № 235:

Отменить льготу в размере 50% Мироновой Эмме с 07.06.2018, так как старший ребенок достиг совершеннолетия.

Согласно п.17 Решения Волгоградской городской Думы льгота в размере 50% предоставляется родителям (законным представителям), имеющих троих и более **несовершеннолетних детей**.

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. Руководителями МОУ ЦРР № 3 (А.Р.Красева), МОУ детский сад № 235 (С.В.Карпушина) ведется недостаточная работа по организации питания воспитанников.
2. Руководителем МОУ детский сад № 273 (А.В.Сидякина), 291 (Г.М.Агеенко) в целом проводится работа по организации питания воспитанников.
3. Выявленные в ходе проверки замечания явились следствием ослабленного контроля со стороны руководителей МОУ.

По итогам проверки необходимо:

МОУ ЦРР № 3:

Усилить контроль за:

- отбором, наличием и температурным режимом хранения суточных проб;
- технологией приготовления блюд: № 245 «Рыба припущенная», № 291 «Картофельная запеканка с печенью»;
- соблюдением и приготовлением блюд по 20-ти дневному меню;
- проведением витаминизации третьих блюд;
- температурным режимом хранения овощей (картофель, лук, свекла), куриной грудки, сыр «Российский»;
- соблюдением сроков реализации продуктов;
- ведением журналов по установленной форме приложений к СанПиН 2.4.1.3049-13;
- маркировкой кухонной посуды в группах;
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников;
- представлением подтверждающих документов на льготную категорию воспитанников.
- Произвести доначисления воспитаннику Нерозникову Тимофею.

МОУ детский сад № 235:

Усилить контроль за:

- технологией приготовления блюда № 245 «рыба припущенная»;
- представлением подтверждающих документов на льготную категорию воспитанников.
- Произвести доначисления воспитаннице Мироновой Эмме.

МОУ детский сад № 273:

Усилить контроль за:

- температурным режимом хранения овощей (картофель, лук, свекла);
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников.

МОУ детский сад № 291:

Усилить контроль за:

- ведением журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- соответствием ветеринарной справки с маркировочным ярлыком на гуляш из говядины;
- пакетом документов, подтверждающим причины отсутствия воспитанников.

Бухгалтер – ревизор 1 категории



Е.О.Кирева