

Департамент по образованию администрации Волгограда
Кировское территориальное управление

ПРИКАЗ

«31» мая 2022г.

№165

Об итогах плановой проверки
«Деятельность муниципальных
образовательных учреждений
по организации питания воспитанников»

В соответствии с планом работы Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Кировское ТУ ДОАВ) на 2021/2022 учебный год и во исполнение приказа от 11.05.2022 № 145 «Деятельность муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №213 Кировского района Волгограда», муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №214 Кировского района Волгограда», муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №292 Кировского района Волгограда» по созданию условий для организации питания, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 16.05.2022г. по 27.05.2022г. проведена проверка деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений (далее – МОУ) по вопросам организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками.

Проверкой установлено, что питание воспитанников МОУ Кировского района Волгограда осуществляется в соответствии с 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.

Согласно заключенным контрактам оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ Кировского района обеспечивается ООО «Славия».

Питание воспитанников в проверенных МОУ организовано в соответствии с требованиями СанПиН СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным 20-дневным меню. Фактический рацион питания соответствует утвержденному 20-дневному меню.

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

В МОУ организуются мероприятия, направленные на пропаганду здорового образа жизни и рационального питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей), проводится изучение мнения родительской общественности об удовлетворенности качеством организации питания.

По результатам проверки комиссия пришла к выводу, что МОУ, обеспечивают создание надлежащих условий для организации питания, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками.

На основании вышеизложенного

ПРИКАЗЫВАЮ:


1. Принять к сведению справку об итогах плановой проверки деятельности МОУ по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками (прилагается).

2. Заместителю начальника Кировского ТУ ДОАВ Ломинога Е.С. довести результаты плановой проверки до сведения МОУ.

3. Руководителям МОУ детских садов №213.214,292 продолжать обеспечивать систематический контроль за организацией питания воспитанников в МОУ.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника Кировского ТУ ДОАВ Ломинога Е.С.

Начальник управления

 Г.В. Родионова

Приказ подготовил
заместитель начальника Кировского ТУ ДОАВ
 Е.С. Ломинога

Приложение
к приказу Кировского ТУ ДОАВ
от 31.05.2022 №165

Справка

по результатам плановой проверки
«Деятельность МОУ детских садов №№ 213, 214, 292 по созданию условий
для организации питания, осуществления присмотра и ухода за
воспитанниками»

В соответствии с планом работы Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда (далее – Кировское ТУ ДОАВ) на 2021/2022 учебный год и во исполнение приказа от 11.05.2022 № 145 «Деятельность муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №213 Кировского района Волгограда», муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №214 Кировского района Волгограда», муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №292 Кировского района Волгограда» по созданию условий для организации питания, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» в период с 16.05.2022 по 27.05.2022 проведена плановая проверка деятельности муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №213 Кировского района Волгограда», муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №214 Кировского района Волгограда», муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №292 Кировского района Волгограда» (далее - МОУ) по созданию условий для организации питания, осуществления присмотра и ухода за воспитанниками» (далее – проверка) комиссией в составе:

-Ломинога Елена Станиславовна, заместитель начальника Кировского ТУ ДОАВ, председателя комиссии;

-Артюхова Анастасия Борисовна, ведущий специалист Кировского ТУ ДОАВ, член комиссии;

-Шиянова Ольга Дмитриевна, ведущий бухгалтер–ревизор муниципального казенного учреждения «Центр по обеспечению деятельности муниципальных образовательных учреждений Кировского района Волгограда», член комиссии.

В ходе проверки изучалась действенность контроля администрации МОУ по соблюдению требований действующего законодательства по созданию условий для присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста в МОУ в части организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечения соблюдения ими личной гигиены и режима питания.

В ходе проверки решались следующие задачи:

1. Анализ и оценка результатов деятельности МОУ по соблюдению требований действующего законодательства при организации питания, осуществлении присмотра и ухода за воспитанниками.

2. Подготовка предложений, направленных на совершенствование деятельности МОУ по проверяемым вопросам.

Комиссией рассмотрены следующие вопросы, подлежащие проверке:

- Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания.

- Осуществление МОУ контроля качества оказываемых услуг по организации питания воспитанников в соответствии с действующими контрактами.

- Соответствие помещений пищеблока требованиям СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Осуществление контроля качества используемых продуктов, полуфабрикатов, сырья, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки).

- Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации).

- Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.

- Соблюдение требований к организации питания детей в группах и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в МОУ.

- Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания.

- Соблюдение правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи.

- Соблюдение порядка приема-сдачи оказанных услуг по организации питания воспитанников согласно контракту.

Проверкой установлено, что питание воспитанников МОУ Кировского района организовано в соответствии с 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.

Оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ Кировского района обеспечивается ООО «Славия» согласно заключенным контрактам. Во всех проверенных МОУ созданы необходимые условия для организации питания воспитанников: разработаны локальные акты, регулирующие организацию питания воспитанников (порядок организации питания, положение об административно-общественном контроле, положение о бракеражной комиссии), имеется 20-дневное меню,

утвержденное руководителями МОУ и согласованное с ООО «Славия», технологические карты на каждое блюдо.

Объемно-планировочные решения пищеблоков и оснащенность их технологическим оборудованием обеспечивает приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным 20-дневным меню.

Во всех проверенных МОУ функционируют группы для детей раннего и дошкольного возраста с 12-часовым пребыванием воспитанников, в которых организован четырехразовый режим питания. В МОУ детском саду №292 функционирует группа кратковременного пребывания для детей раннего возраста без организации питания.

Комиссией в ходе проверки установлено следующее.

Пищеблоки и продуктовые склады в МОУ находятся в удовлетворительном состоянии, обеспечены необходимым технологическим оборудованием, инвентарем, достаточным для изготовления блюд согласно действующему меню; моющими и дезинфицирующими средствами в полном объеме. Весь кухонный инвентарь, производственные столы, технологическое оборудование промаркированы отдельно для сырых и готовых пищевых, кухонная посуда промаркирована, 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 СанПиН. Возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, размещены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентрации растворов моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов. Грязная и чистая ветошь хранится отдельно в специально промаркированной таре.

Технологическое и холодильное оборудование находится 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.

Организация питания и фактический рацион питания в проверенных МОУ организован в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Примерным 20-дневным меню установленного образца.

С целью контроля соблюдения технологического процесса и качества готовых блюд 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 100 г.; порционные вторые блюда – котлеты, бутерброды оставляют поштучно и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6°C в специальном холодильнике (п. 8.1.10. СанПиН).

Выдача блюд с пищеблоков осуществляется после проведения бракеражной комиссией органолептической оценки готовой продукции с регистрацией результатов контроля в журналах установленной формы. При отпуске с пищеблока готовых блюд, выданных в каждый из приемов пищи, проводится их взвешивание, фактический вес готовых блюд фиксируется в раздаточной ведомости.

На продуктовых складах и в подсобных помещениях проверенных МОУ имеется весь ассортимент продуктов, необходимых для приготовления блюд согласно утвержденному 20-дневному меню (молочная и кисло-молочная продукция, хлебо-булочные изделия, бакалея и консервы в ассортименте, мясная продукция, яйцо, соки, чай, кофейный напиток, какао, фрукты, овощи). Обеспечен контроль температурного режима и сроков хранения пищевых продуктов, правила товарного соседства продуктов соблюдается. Вся поставляемая продукция надлежащего качества.

Прием поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом (представитель оператора питания) и при наличии сопроводительной, нормативно-технической документации, подтверждающих их качество и безопасность. При выборочной проверке документов на продукты комиссией отмечено, что на все 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).

Каждый работник МОУ и работники пищеблоков имеют 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.

В проверенных МОУ ведется вся необходимая документация согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20: гигиенический журнал (Приложение № 1 к СанПиН), журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 к СанПиН), журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН), журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 к СанПиН), журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение №5 к СанПиН).

Во всех проверенных МОУ обеспечивается систематический контроль за соблюдением санитарных требований к качеству пищевых продуктов, условиям их хранения, технологии приготовления блюд.

Приказами руководителей МОУ назначены ответственные за осуществление контроля над организацией питания, ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, оформлением документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий.

Во всех проверенных МОУ осуществляется административно-общественный контроль за организацией питания: функционируют

комиссии по контролю за качеством питания с привлечением родительской общественности. Имеются планы работы данных комиссий на 2021/2022 учебный год, утвержденные приказами руководителей. О результатах контроля родителей (законных представителей) воспитанников информируют на родительских собраниях, через информационные стенды, официальные сайты МОУ.

Проверкой установлено, что во всех проверенных МОУ обеспечиваются санитарно-гигиенические условия для организации питания воспитанников, а именно: все группы МОУ обеспечены необходимым количеством мебели в соответствии со списочным составом детей. В группах имеется столовая и чайная посуда в количестве одного комплекта на каждого ребенка согласно списочному составу детей. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, чашки) изготовлена из фаянса, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 п. 2.4.6.2. Не зафиксировано использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью, пластмассовой и столовых приборов из алюминия.

В каждом МОУ соблюдается 4-х разовый режим питания, во всех буфетных имеется график отпуска готовой продукции.

Доставка пищи с пищеблока в группы осуществляется в специальной промаркированной посуде с крышками. В группах соблюдается сервировка столов.

Во всех МОУ соблюдаются санитарно-гигиенические требования в организации питьевого режима. В МОУ используется кипяченая вода, замена которой производится не реже, чем через 3 часа согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.4.5.), что подтверждается графиками смены питьевой воды.

В моечных групп вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств согласно требованиям СП 2.4.3648-20 п. 2.4.6.2. Соблюдаются требования к режиму мытья посуды. Посуду моют в 2-гнездных ваннах, установленных в каждой моечной групп. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги, столовые приборы после механической очистки и мытья хранят в кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Во всех МОУ на момент проверки отмечено в наличии достаточное количество моющих средств, разрешенных для обработки посуды в дошкольных учреждениях, которые хранятся в недоступном для детей месте.

Утвержденные инструкции по обработке столов, инвентаря, мытью посуды с учетом профилактических мероприятий по предотвращению распространения COVID-19 имеются в каждой группе.

Во всех МОУ в доступных местах (в приемных групп и на стендах у пищеблоков) представлена информация для родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном меню с указанием объемов порций и калорийности каждого блюда.

Для выполнения гигиенических процедур в туалетных комнатах проверенных МОУ, в умывальной зоне установлены умывальные раковины для детей с подводкой к ним горячей и холодной воды, мыло по количеству умывальников. Имеются в достаточном количестве полотенца для воспитанников, отдельные полотенца для сотрудников; все полотенца промаркированы. На момент проверки количество полотенец соответствовало количеству детей.

Во всех группах проверяемых МОУ имеется график проветривания и графики текущей и генеральной уборки помещений с учетом профилактических мероприятий по предотвращению распространения COVID-19. Во всех МОУ ведется контроль за санитарным состоянием и температурным режимом помещений.

Режим дня во всех проверяемых МОУ соответствует возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста.

Санитарное состояние помещений проверяемых МОУ соответствует требованиям СанПиН.

Организация работы МОУ с участниками образовательных отношений по формированию приоритета здорового образа жизни и основ рационального питания в МОУ о района представлена следующим образом.

Во всех проверяемых МОУ в каждой возрастной группе оформлен отдельный информационный уголок, в котором размещены рекомендации, памятки, брошюры для родителей по организации питания дошкольников. Для обеспечения преемственности питания воспитанников в МОУ и семье, для родителей воспитанников во всех МОУ размещена информация об ассортименте детского питания, ежедневное меню. Во всех МОУ для родителей воспитанников проводятся дни открытых дверей, консультации, круглые столы. На педагогических советах и производственных совещаниях рассматриваются вопросы по организации питания дошкольников.

Во всех проверенных МОУ у воспитателей имеется календарное планирование, в котором запланирована работа с детьми по формированию основ здорового образа жизни, воспитанию культурно-гигиенических навыков, знакомство с принципами рационального питания: проводятся тематические беседы, дидактические игры, чтение художественной литературы; организуются выставки рисунков, поделок.

В связи с профилактическими мероприятиями по предотвращению распространения COVID-19 педагоги стали активно внедрять в практику работы с родителями (законными представителями) дистанционные формы: в родительских чатах (мессенджерах) размещают тематические консультации, рекомендации по организации питания и формированию ЗОЖ.

На общих и групповых родительских собраниях рассматриваются вопросы по организации питания детей.

Во всех проверяемых МОУ с воспитанниками проводится образовательная работа по воспитанию культурно-гигиенических навыков, культуры питания, организуются мероприятия, направленные на пропаганду

здорового образа жизни и рационального питания в соответствии с основной образовательной программой МОУ. Задачи по формированию основ здорового образа жизни решаются комплексно в ходе освоения детьми содержания образовательных областей «Социально-коммуникативное развитие», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Познавательное развитие» в соответствии с ФГОС ДО.

В ходе проверки осуществлялся анализ деятельности администрации МОУ по вопросам осуществления контроля за организацией питания в МОУ.

В результате проверки установлено следующее.

Вопросы организации питания воспитанников МОУ, качества предоставляемых услуг рассматривались на совещаниях МОУ.

Выводы:

1. Руководителями МОУ детских адов №213,214,292 в целом ведется систематическая, целенаправленная работа по созданию условий для организации качественного питания, присмотра и ухода за воспитанниками МОУ в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2. В ходе проверки комиссией отмечено качественное взаимодействие МОУ с оператором питания ООО «Славия», межрегиональной общественной организацией «Профессионалы социального питания и оздоровления населения» по оказанию услуг по организации питания воспитанников МОУ.

3. Комиссия отмечает качественную подготовку МОУ детским садом №213 нормативной документации по организации питания в МОУ.

По итогам проверки комиссия рекомендует:

Руководителям МОУ детских садов №213,214,292 продолжить работу по обеспечению действенного административно-общественного контроля за организацией питания с привлечением представителей родительской общественности.

Председатель комиссии,
заместитель начальника
Кировского ТУ ДОАВ

Е.С. Ломинога

Члены комиссии:

Ведущий специалист
Кировского ТУ ДОАВ

А.Б. Артюхова

Ведущий бухгалтер-ревизор
МКУ Центр Кировского района

О.Д. Шиянова