



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

---

**ПРИКАЗ**

от « 29 » марта 2021 года

№ 177

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 2020/2021 учебный год и во исполнение приказа от 15.02.2021 года № 81 «О проведении тематической проверки деятельности администрации муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» в период с 15.03.2021 по 23.03.2021 была изучена деятельность по организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений (далее – МОУ): в МОУ детских садах № 271, 345.

По результатам проверки установлено, что питание воспитанников 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 и с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020г. № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста».

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

Организация питания и фактический рацион питания в проверенных МОУ соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденному 20-ти дневному меню.

На основании вышеизложенного

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Принять к сведению справку об итогах тематической проверки деятельности администрации МОУ детских садов № 271, 345 (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 № 271, 345 держать на постоянном контроле:

3.1. соблюдение санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации питания воспитанников, ведение гигиенического журнала, ведомости контроля за рационом питания, журнала скоропортящихся пищевых продуктов, технологии приготовления блюд, выход готовой продукции.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

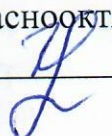
Начальник  
территориального управления



П.В.Свиридов

Приказ подготовил:

Ведущий специалист отдела общего  
дополнительного и дошкольного образования  
Краснооктябрьского ТУ ДОАВ

 И.Н.Гладышева

Разослано: в дело, № 271,345.



## СПРАВКА

О результатах тематической проверки деятельности администрации муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ

В целях контроля деятельности 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 2020/2021 учебный год комиссией в составе: ведущего специалиста Краснооктябрьского ТУ ДОАВ И. Н.Гладышевой, бухгалтер-ревизор 1 категории МКУ Центр Краснооктябрьского района Киреева Е.О. (по согласованию), в период с 15.03.2021 года по 23.03.2021 года проводилась тематическая проверка согласно приказу Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 15.02.2021 г. № 81 в МОУ детских садах № 271, 345.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (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;
- 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;

В ходе проверки установлено:

Организация питания в МОУ осуществляется совместно с представителями исполнения контракта и штатными работниками МОУ.

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. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.12 СП 2.4.3648-20). Весь кухонный инвентарь, столы, оборудование промаркированы отдельно для сырых и готовых пищевых продуктов и в достаточном количестве, кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20). 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 проверенных МОУ детских садах № 271, 345 ведется вся необходимая документация согласно СанПиН: 2.3/2.4.3590-20, журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН), гигиенический журнал (Приложение № 1 к СанПиН), журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН), журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН); ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13 к СанПиН)

- Питание дошкольников в проверенных МОУ осуществляется в соответствии с утвержденным 20-ти – дневным меню установленного образца и технологическими картами.

Отпуск питания воспитанников организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденными руководителями МОУ. При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по таблице учета посещаемости.

На момент проверки, количество готовой продукции, заявленной по меню, соответствовала количеству детей в группах. Выдача готовых блюд по группам фиксировалась в ведомости готовой продукции.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса на пищеблоках МОУ непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2° С до +6° С (п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Соблюдаются требования к условию хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, скоропортящихся пищевых продуктов, овощей, фруктов, круп, бакалейных товаров, консервированной продукции, хлеба и обработки яиц. Оснащенность складских помещений стеллажами, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов находится в удовлетворительном состоянии. Температурный режим в холодильном оборудовании и сроки реализации товара соблюдаются.

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 детских садах №№ 271, 345 контроль учета скоропортящихся пищевых продуктов проводится не в полном объеме, так как не все скоропортящиеся продукты учтены в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Во всех проверенных МОУ сотрудники имеют личные медицинские книжки 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. 2.21).

Проверка организации работы с участниками образовательных отношений по формированию основ здорового питания показала следующее.

В годовых планах работы МОУ детских садах №№ 271, 345 на 2020/2021 годы указаны основные направления работы по формированию культуры здорового питания воспитанников. В детских садах традиционно проходит мероприятие «День открытых дверей», в рамках которого организованы мероприятия:

- на занятиях непосредственно образовательной деятельности проведены беседы «Овощи, ягоды и фрукты – самые витаминные продукты»,
- лепка продуктов из соленого теста и дальнейшее их использование в игровой деятельности,
- состоялся круглый стол «Разговор о правильном питании с родителями»,
- был организован конкурс рисунков,
- дегустация родителями традиционных блюд, которые входят в рацион питания дошкольников, приготовленных сотрудниками пищеблока.



В МОУ детских садах №№ 271, 345 на родительских собраниях систематически рассматриваются вопросы по организации питания.

**Таким образом, проверка деятельности МОУ детских садах №№ 271, 345 по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20 показала, что 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 усилить контроль за ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03.

Ведущий специалист  
Краснооктябрьского ТУ ДОАВ

Бухгалтер-ревизор 1 категории МКУ Центр  
Краснооктябрьского района  
( по согласованию)

 И.Н. Гладышева  
 Е.О. Киреева