

Администрация Волгограда
ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Красноармейское территориальное управление

П Р И К А З

От 25.12.2020г.

№ 344

Об итогах тематической
проверки по созданию условий
для организации питания и осуществления
присмотра и ухода за воспитанниками
в подведомственных МОУ

На основании приказа Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда № 320 от 01.12.2020 г. «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» была проведена проверка в МОУ Детский сад № 1, 2, 16, 282 (далее – проверка) в период с 14.12.2020г. по 18.12.2020г.

На основании материалов проверки комиссией сделан вывод о том, что в проверенных МОУ в полной мере соблюдается действующее законодательство по организации питания.

На основании вышеизложенного
п р и к а з ы в а ю:

1. Руководителю МОУ Детского сада № 1 Дьяченко Веронике Юрьевне, руководителю МОУ Детского сада № 2 Илюшиной Инне Валерьевне, руководителю МОУ Детского сада № 16 Богомоловой Наталье Александровне и руководителю МОУ Детского сада № 282 Арьковой Татьяне Федоровне принять к сведению данную справку.
2. Светлане Сергеевне Смирновой, ведущему специалисту Красноармейского ТУ ДОАВ, довести до сведения руководителей МОУ Детского сада № 1, 2, 16, 282 Красноармейского района вышеуказанную справку.
3. Заведующим МОУ Детским садом № 1, 2, 16, 282 усилить контроль за соблюдением действующего законодательства при организации питания воспитанников.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Красноармейского ТУ ДОАВ



И.К. Молчанова

Согласовано:

Заместитель начальника
Красноармейского ТУ ДОАВ
_____ Л.А. Федотова

Приказ подготовил:
ведущий специалист
Красноармейского ТУ ДОАВ
_____ С.С. Смирнова

Справка
по итогам проведения оперативной проверки в МОУ Детском саду № 1, 2, 16, 282

На основании приказа Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда № 320 от 01.12.2020 г. «О проведении тематической проверки по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ» была проведена проверка в МОУ Детского сада № 1, 2, 16, 282 (далее – проверка) период с 14.12.2020г. по 18.12.2020г.

При проведении проверки были использованы следующие методы:

- знакомство с нормативно-правовыми локальными актами, распорядительными документами МОУ по организации питания,
- анализ документации по организации питания,
- собеседование с руководителем, сотрудниками МОУ,
- осмотр помещений пищеблока и склада продуктов питания;
- осмотр групповых помещений.

По результатам проверки установлено следующее.

Во всех проверенных вышеперечисленных дошкольных учреждениях нормативно – правовая база, регулирующая деятельность МОУ по организации питания: локальные акты (порядок об организации питания, положение о бракеражной комиссии), приказ об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии на текущий год) имеется и соответствует установленным требованиям. Договора, графики на поставку продуктов питания с поставщиками согласованы.

Состояние нормативно – технологической документации по организации питания (ведение, учет, хранение) соответствует установленным требованиям. В дошкольных учреждениях имеются в наличии утвержденное 20-и дневное меню, технологические карты, ежедневное меню – требование, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (картофель в вакууме, хлеб), журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации третьих и сладких блюд.

Локальные акты и документация находятся в полном объеме. Все перечисленные в положении журналы учета ведутся унифицированной формы, пронумерованы, прошнурованы.

Меню составлены с учетом 20- и дневного меню, расхождений с примерным меню не установлено.

Проводилось контрольное взвешивание готовых блюд (котлов). Вес приготовлен согласно количества детей с учетом на суточную пробу и пробу бракеражной комиссии.

Во всех дошкольных учреждениях на пищеблоке, в цехах и на пищевом складе наблюдается удовлетворительное санитарное состояние. Имеется в наличии производственное технологическое и холодильное оборудование, которое также находится в удовлетворительном состоянии. Соблюдаются требования СанПина 2.4.1.3049 – 13 к инвентарю, посуде, условиям их хранения и обработки. Кухонная

посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы, используются по назначению.

Однако, в МОУ Детском саду № 282 на пищеблоке необходимо заменить кастрюлю для приготовления второго блюда (пригоревшее дно), а также приобрести тару для получения хлеба с пищеблока на группы большего объема.

Во всех проверенных ДООУ соблюдаются требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, скоропортящихся пищевых продуктов, овощей, фруктов, круп, бакалейных товаров, консервированной продукции, хлеба и обработки яиц. Температурный режим в холодильном оборудовании и сроки реализации товара соблюдаются.

Согласно представленного письма оператором питания (технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011) принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880 скоропортящейся пищевой продукцией является продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Соответственно на момент проверки такими продуктами являлись: хлеб пеклеванный, хлеб пшеничный, картофель в вакуумной упаковке, которые учитываются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Во всех проверенных дошкольных учреждениях № 282, 1, 16, 2 соблюдаются требования к обработке сырой продукции и приготовлению пищи. Технология приготовления блюд соответствует утвержденным технологическим картам.

Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции: порционные в полном объеме, а первые блюда и гарниры не менее 100 гр. Пробы отобраны в стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течении 48 часов. Для хранения суточных проб, дошкольные учреждения имеют отдельное холодильное оборудование.

При проверке холодильного оборудования, температурный режим хранения продуктов питания не нарушен. Журнал температурного режима ведется.

Рекомендовано :

1. Усилить контроль за нормами СанПиНа 2.4.1.3049-13 по вопросу замены кухонной посуды (МОУ Д/сад № 282).
2. Усилить контроль за выдачей готовой пищи с пищеблока на группы (только в закрытой таре) и достаточного объема (МОУ Д/сад № 282).

Ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ
Бухгалтер-ревизор



С.С. Смирнова
Г.М. Суркова