



ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА
Краснооктябрьское территориальное управление

ПРИКАЗ

от « 05 » декабря 2017 года

№ 722

Об итогах проведения
тематической проверки

В целях контроля деятельности подведомственных МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей на основании приказа ТУ ДОАВ от 16.11.2017 № 684, бухгалтером – ревизором 1 категории Е.О.Киреевой проводилась тематическая проверка в МОУ детских садах №№ 165, 230, 247, 294, 386 в период с 22.11.2017 по 01.12.2017г.

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. Итоги проверки обсудить на совещании руководителей образовательных учреждений по плану Краснооктябрьского ТУ ДОАВ.
3. Руководителям МОУ:
 - 3.1. Держать на постоянном контроле вопрос об организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Краснооктябрьского ТУ ДОАВ

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 детский сад №№ 165, 230, 247, 294, 386.

СПРАВКА № 11.

по итогам тематической проверки подведомственных муниципальных образовательных учреждений Краснооктябрьского района г. Волгограда по организации питания

« 05 » декабря 2017г.

В целях контроля деятельности подведомственных МОУ по организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений, профилактики пищевых отравлений, сохранения здоровья детей бухгалтером - ревизором I категории МКУ Центр Краснооктябрьского района Е.О.Кирсевой проводилась тематическая проверка согласно приказа ТУ ДОАВ от 23.08.2017 № 473, в МОУ детских садах №№ 165, 230, 247, 294, 386 в период с 22.11.2017 по 01.12.2017г.

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 прием 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 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 детском саду № 294 частично на кухонной посуде в группах вес тары не соответствует маркировке на таре.

В проверенном МОУ детском саду № 386 частично на кухонной посуде в группах отсутствует маркировка (вес тары).

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 №№ 165, 230, 247, 294, 386 ежедневное меню соответствует примерному 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°С в специальном холодильнике (п. 14.24 СанПиН).

В проверенном МОУ детском саду № 165 выявлено:

- нарушен температурный режим хранения кур, так как в холодильном оборудовании +5°С, при норме от 0° до +2°С;
- ранние лабораторные исследования продуктов, а именно яйцо изготовлено 06.11.2017-11.11.2017 результат анализа на сальмонеллез от 29.10.2017 № 27561-27563/731-733; мясо говядины б/к - замороженное изготовлено 13.11.2017-20.11.2017 результат анализа на финноз от 12.11.2017 и 19.11.2017 № 1-150.

В проверенном МОУ детском саду № 230 выявлено:

- ранние лабораторные исследования продуктов, а именно яйцо изготовлено 06.11.2017-11.11.2017 результат анализа на сальмонеллез от 29.10.2017 № 27561-27563/731-733; мясо говядины б/к - замороженное изготовлено 13.11.2017-20.11.2017 результат анализа на финноз от 12.11.2017 и 19.11.2017 № 1-150.

В проверенном МОУ детский сад № 247 выявлено:

- ранние лабораторные исследования продуктов, а именно яйцо изготовлено 06.11.2017-11.11.2017 результат анализа на сальмонеллез от 29.10.2017 № 27561-27563/731-733; мясо говядины б/к - замороженное изготовлено 13.11.2017-20.11.2017 результат анализа на финноз от 12.11.2017 и 19.11.2017 № 1-150;
- нарушение температурного режима хранения суточных проб, так как в холодильном оборудовании от -1°С до 0°С, при норме от +2° до +6°С.

В проверенном МОУ детский сад № 294 выявлено:

- нарушение температурного режима хранения сосисок, так как на маркировочном ярлыке рекомендуемый температурный режим хранения сосисок от 0°С до +6° С, температурный режим в холодильном оборудовании, где хранятся сосиски (-4)°С.
- ранние лабораторные исследования продуктов, а именно яйцо изготовлено 06.11.2017-11.11.2017 результат анализа на сальмонеллез от 29.10.2017 № 27561-27563/731-733; мясо говядины б/к - замороженное изготовлено 13.11.2017-20.11.2017 результат анализа на финноз от 12.11.2017 и 19.11.2017 № 1-150.

В проверенном МОУ детском саду № 386 выявлено:

- нарушение технологии приготовления блюда № 131 «тыква припущенная с яблоками и изюмом» в соответствии с технологической картой кулинарного изделия блюда: подготовленную тыкву очищают, удаляют семена и нарезают ломтиками, припускают с добавлением сахара, масла до готовности. В нарушение требований приготовления блюда, повар тыкву отварил и перетер на протирачной машине;
- ранние лабораторные исследования продуктов, а именно яйцо изготовлено 06.11.2017-11.11.2017 результат анализа на сальмонеллез от 29.10.2017 № 27561-27563/731-733; мясо говядины б/к - замороженное изготовлено 13.11.2017-20.11.2017 результат анализа на финноз от 12.11.2017 и 19.11.2017 № 1-150.

В проверенных МОУ детских садах №№ 165, 230, 247, 294, 386 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 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).

На продуктовых складах и в подсобных помещениях проверенных МОУ имеются следующие продукты питания: молочная и кисломолочная продукция, хлебо-булочные изделия, бакалея и консервы в ассортименте, мясная продукция, яйцо, соки, чай, кофейный напиток, какао, фрукты, овощи. Правила товарного соседства продуктов соблюдаются. 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 проверенных МОУ медицинские справки по форме 095/у утвержденные Приказом Министерства Здравоохранения СССР от 04.10.1980 № 1030 установленного образца, заполнены без нарушений.

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.

Каждый работник МОУ имеет личную медицинскую книжку с результатами своевременных медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестация, с допуском к работе, что соответствует требованиям СанПиН (п. 19.2).

В целом результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

1. Руководителями МОУ детских садов №№ 165 (Т.Е.Ваграмян), 230 (Т.Р.Мугдусян), 247 (О.Л.Мирина), 294 (Е.В.Табунщикова), 386 (Е.Г.Блинова) в целом проводится работа по организации питания воспитанников.

2. Выявленные в ходе проверки замечания явились следствием ослабленного контроля со стороны руководителей МОУ.

По итогам проверки необходимо:

Руководителям МОУ:

- представить объяснительные по факту выявленных нарушений и недостатков в срок до 22.12.2017.
- предоставить копии претензий направленные в адрес Исполнителя контракта, в лице Стрельникова Александра Викторовича;
- устранить выявленные нарушения и недостатки, предоставить подтверждающие документы об устранении в ТУ ДОАВ в срок до 22.12.2017.

МОУ детский сад № 165:

Усилить контроль за:

- условиями и температурным режимом хранения кур;
- представленными, своевременными лабораторными исследованиями на яйцо и мясо;

МОУ детский сад № 230:

Усилить контроль за представленными, своевременными лабораторными исследованиями на яйцо и мясо.

МОУ детский сад № 247:

Усилить контроль за:

- условиями и температурным режимом хранения суточных проб;
- представленными, своевременными лабораторными исследованиями на яйцо и мясо.

МОУ детский сад № 294:

Усилить контроль за:

- условиями и температурным режимом хранения сосисок;
- маркировкой кухонной посуды в группах;
- представленными, своевременными лабораторными исследованиями на яйцо и мясо.

МОУ детский сад № 386:

Усилить контроль за:

- технологией приготовления блюда: «тыква припущенная с яблоками и изюмом»
- маркировкой кухонной посуды в группах;
- представленными, своевременными лабораторными исследованиями на яйцо и мясо.

Бухгалтер – ревизор I категории



Е.О.Кирсева