

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 и старшей медицинской сестрой МОУ детского сада № 178 Зеленцовой Л.А., (по согласованию) в период с 16.11.2020 года по 20.11.2020 года проводилась тематическая проверка согласно приказу Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 10.11.2020 г. № 496 в МОУ детских садах № 235, 236, 286, ЦРР № 4.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- выполнение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 (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:

- В проверенных МОУ детских садах № 235, 236, 286, ЦРР № 4 ведется вся необходимая документация согласно СанПиН 2.4.1.3049-13: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение №5 к СанПиН), журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение №8 к СанПиН), журнал здоровья (Приложение № 16 к СанПиН), журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 6 к СанПиН), журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Таблица 2 к СанПиН).
- Питание дошкольников в проверенных МОУ осуществляется в соответствии с утвержденным 20-ти – дневным меню установленного образца и технологическими картами.
- 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 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).

- Во всех проверенных МОУ проводится витаминизация из расчета для детей возрастных категорий от 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет, что соответствует нормам СанПиН (п. 14.21).

- 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).

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. 19.2).

В целом результаты проверки позволяют сделать вывод о том, что руководителями проверенных МОУ проводится систематическая, целенаправленная работа по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ и пропаганда здорового образа жизни, принципов рационального питания.

Ведущий специалист
Краснооктябрьского ТУ ДОАВ



И.Н. Гладышева