

## Справка по итогам контроля «Организация питания в ДОУ»

Объект проверки: МБДОУ «Детский сад №8», МБДОУ «Детский сад №15».

Цель проверки: выявления уровня организации питания в ДОУ.

Сроки проведения: с 5 по 18 ноября 2018 года.

Проверяющий: Нестеренко Ирина Александровна.

19.11.2018 проведена проверка организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение МБДОУ «Детский сад №8».

В ходе проверки установлено:

1. На день проверки по меню-требованию выписано питание на 16 детей в возрасте до 3-х лет и 149 детей в возрасте от 3-х лет плюс 1 контрольное блюдо. Фактически количество - детей соответствует плановому. Списочный состав детей: 22 ребенка до 3- лет и 60 детей в возрасте 3-7 лет. Посещаемость на день проверки составила: 68% и 98% соответственно.

2. График выдачи готовой продукции разработан и вывешен на стенде у пищеблока. Режим приема пищи соблюдается: завтрак 8.10-8.35; обед 11.20-12.10; полдник 15.00-15.25, интервал между приемами пищи не превышает 4 часа. Выдача готовых блюд обеда произведена в соответствии с графиком.

3. Основой для составления меню служит примерное 10 дневное меню, составленное самостоятельно мед. работником учреждения и утвержденного ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть-Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах.

4. В результате проверки выявлено разнообразие питания - повторяемость блюд не более 3 раз в 10 дней, ежедневное использование мяса, овощей, круп, сливочного масла, хлеба, сахара, еженедельное использование рыбы, творога, яйца, фруктов. Запрещенных продуктов питания не выявлено. Способы тепловой обработки соответствуют щадящему питанию.

5. Ведение документации пищеблока.

Ежедневное меню вывешивается на стенде у пищеблока и в каждой группе.

Меню-требование составлено в двух экземплярах (по яслям и саду), подписано всеми ответственными лицами, утверждено руководителем учреждения, закрыто по количеству наименований. При проверке правильности заполнения данного документа ошибки не обнаружены.

Технологические карточки на блюда; изготавливаемые в день проверки, находятся на пищеблоке и используются в работе поварами, отсутствуют технологические карты на бутерброды с джемом, соус молочный.

Журнал бракеража готовых изделий типографского образца:

пронумерован, прошнурован, скреплен подписью и печатью. В журнале имеется бальная оценка приготовленных блюд, отметка о готовности и разрешение к раздаче, записи заверены тремя подписями членов бракеражной комиссии. Отбор суточных проб готовой продукции производится мед.работником или шеф-поваром. Пробы хранятся в холодильнике в стерильных баночках с герметичными крышками, которые имеют маркировку с указанием даты изготовления и рациона (завтрак, обед, полдник).

Журнал искусственной витаминизации пищи находится у медицинского работника, заполняется вовремя.

Для приготовления пищи используется йодированная соль.

Питьевая вода имеется на пищеблоке и разбирается в группы в специальную тару. В группах имеется индивидуальная тара для питья.

Журнал температурного режима всего холодильного оборудования ведется, температура отмечается ежедневно. Оформление журнала соответствует требуемой форме. Все холодильное оборудование, установленное на пищеблоке, промаркировано по виду продукции. Все инструкции, необходимые для организации работы пищеблока, имеются.

#### 6. Ведение документации по контролю за организацией питания:

Журнал теоретического подсчета калорийности суточного рациона ведется, расчеты производятся 2 раза в месяц по основным пищевым веществам, необходимо добавить строку сравнения нормы белков, жиров, углеводов с нормой по СанПиН.

Журнал контроля за закладкой продуктов и выходом готовых блюд ведется 2 раза в месяц.

Журнал «Здоровье» оформлен по форме, записи производятся своевременно. Медицинская комиссия пройдена в срок.

#### 7. Ведение документации складского учета

Книга складского учета ведется в бумажном виде, остатки выводятся своевременно, замечаний нет.

Договоры на поставку продуктов питания заключены, график поставки составлен.

Документы, удостоверяющие качество, предъявлены на все наименования продуктов питания, находящихся на остатках складского учета. Имеются копии санитарных книжек экспедиторов поставщиков.

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов питания типографского образца пронумерован, прошит и заверен печатью и подписью, заполняется своевременно, достаточно полно.

Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется, температура отмечается ежедневно. На холодильное оборудование, установленное на складе, нанесена маркировка по виду продукции. Термометры имеются.

#### 8. Санитарное состояние:

Производственные и складские помещения пищеблока в удовлетворительном состоянии. Условия хранения продуктов

соответствуют требованиям. Сроки реализации соблюдены.

Оборудование и инвентарь в достаточном количестве, имеется маркировка на вид обрабатываемой продукции, вес тары, литраж для первых и третьих блюд. Разделочные доски и ножи в удовлетворительном состоянии.

Весо-измерительное оборудование в достаточном количестве, исправно, клеймение - июль 2017 года.

На пищеблоке производится мытье посуды и инвентаря, используемой для изготовления блюд и кулинарных изделий. Для мытья используются разрешенное моющее средство «Сода кальцинированная»; чистящие средства, для дезинфекции - Жавельон. Имеются инструкции на изготовление рабочих растворов.

Правила личной гигиены работниками пищеблока соблюдаются.

8. Программа производственного контроля, журнал мониторинга ведется.

Проверка Роспотребнадзора проводилась 14.08.2017 г, повторное взятие проб на калорийность в январе 2018 г - пробы удовлетворительные.

28.11.2018 проведена проверка организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение МБДОУ «Детский сад №15».

В ходе проверки установлено:

1. На день проверки по меню-требованию выписано питание на 37 детей в возрасте до 3-х лет и 204 детей в возрасте от 3-х лет плюс 1 контрольное блюдо. Фактически количество - детей соответствует плановому. Списочный состав детей: 22 ребенка до 3- лет и 60 детей в возрасте 3-7 лет. Посещаемость на день проверки составила: 76% и 91% соответственно.

2. График выдачи готовой продукции разработан и вывешен на стенде у пищеблока. Режим приема пищи соблюдается: завтрак 8.15-8.40; обед 11.25-12.15; полдник 15.05-15.30, интервал между приемами пищи не превышает 4 часа. Выдача готовых блюд обеда произведена в соответствии с графиком.

3. Основой для составления меню служит примерное 10 дневное меню, составленное самостоятельно мед. работником учреждения и утвержденного ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Алейске, Алейском, Калманском, Топчихинском, Усть-Калманском, Усть-Пристанском и Чарышском районах.

4. В результате проверки выявлено разнообразие питания - повторяемость блюд не более 3 раз в 10 дней, ежедневное использование мяса, овощей, круп, сливочного масла, хлеба, сахара, еженедельное использование рыбы, творога, яйца, фруктов. Запрещенных продуктов питания не выявлено. Способы тепловой обработки соответствуют щадящему питанию.

5. Ведение документации пищеблока.

Ежедневное меню вывешивается на стенде у пищеблока и в каждой группе.

Меню-требование составлено в двух экземплярах (по яслям и саду), подписано всеми ответственными лицами, утверждено руководителем учреждения, закрыто по количеству наименований. При проверке правильности заполнения данного документа ошибки не обнаружены.

Технологические карточки на блюда; изготавливаемые в день проверки, находятся на пищеблоке и используются в работе поварами, отсутствуют технологические карты на бутерброды с джемом, соус молочный.

Журнал бракеража готовых изделий типографского образца: пронумерован, прошнурован, скреплен подписью и печатью. В журнале имеется бальная оценка приготовленных блюд, отметка о готовности и разрешение к раздаче, записи заверены тремя подписями членов бракеражной комиссии. Отбор суточных проб готовой продукции производится мед.работником или шеф-поваром. Пробы хранятся в холодильнике в стерильных баночках с герметичными крышками, которые имеют маркировку с указанием даты изготовления и рациона (завтрак, обед, полдник).

Журнал искусственной витаминизации пищи находится у медицинского работника, заполняется вовремя.

Для приготовления пищи используется йодированная соль.

Питьевая вода имеется на пищеблоке и разбирается в группы в специальную тару. В группах имеется индивидуальная тара для питья.

Журнал температурного режима всего холодильного оборудования ведется, температура отмечается ежедневно. Оформление журнала соответствует требуемой форме. Все холодильное оборудование, установленное на пищеблоке, промаркировано по виду продукции. Все инструкции, необходимые для организации работы пищеблока, имеются.

6. Ведение документации по контролю за организацией питания:

Журнал теоретического подсчета калорийности суточного рациона ведется, расчеты производятся 2 раза в месяц по основным пищевым веществам, необходимо добавить строку сравнения нормы белков, жиров, углеводов с нормой по СанПиН.

Журнал контроля за закладкой продуктов и выходом готовых блюд ведется 2 раза в месяц.

Журнал «Здоровье» оформлен по форме, записи производятся своевременно. Медицинская комиссия пройдена в срок.

7. Ведение документации складского учета

Книга складского учета ведется в бумажном виде, остатки выводятся своевременно, замечаний нет.

Договоры на поставку продуктов питания заключены, график поставки составлен.

Документы, удостоверяющие качество, предъявлены на все наименования продуктов питания, находящихся на остатках складского учета. Имеются копии санитарных книжек экспедиторов поставщиков.

Журнал бракеража скоропортящихся продуктов питания типографского образца пронумерован, прошит и заверен печатью и подписью, заполняется своевременно, достаточно полно.

Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется, температура отмечается ежедневно. На холодильное оборудование, установленное на складе, нанесена маркировка по виду продукции. Термометры имеются.

#### 8. Санитарное состояние:

Производственные и складские помещения пищеблока в удовлетворительном состоянии. Условия хранения продуктов соответствуют требованиям. Сроки реализации соблюдены.

Оборудование и инвентарь в достаточном количестве, имеется маркировка на вид обрабатываемой продукции, вес тары, литраж для первых и третьих блюд. Разделочные доски и ножи в удовлетворительном состоянии.

Весо-измерительное оборудование в достаточном количестве, исправно, клеймение - сентябрь 2017 года.

На пищеблоке производится мытье посуды и инвентаря, используемой для изготовления блюд и кулинарных изделий. Для мытья используются разрешенное моющее средство «Сода кальцинированная»; чистящие средства, для дезинфекции - Жавельон. Имеются инструкции на изготовление рабочих растворов.

Правила личной гигиены работниками пищеблока соблюдаются.

8. Программа производственного контроля, журнал мониторинга ведется.

Проверка Роспотребнадзора проводилась 17.01.2018 г, повторная в июне 2018 г - пробы удовлетворительные.

Таким образом, организация питания детей находится на достаточном уровне.

Справку составил И.А. инспектор по дошкольному воспитанию Комитета по образованию и делам молодежи администрации города Алейска Нестеренко И.А.

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА АЛЕЙСКА  
АЛТАЙСКИЙ КРАЙ

П Р И К А З

«22» 11 2018

№ 136а

г. Алейск

Об итогах проверки

В соответствии с приказом Комитета по образованию и делам молодёжи администрации города Алейска от 01.11.2018 № 220а «О проведении проверки»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить справку по итогам проверки.
2. Инспектору по дошкольному воспитанию Нестеренко И.А. ознакомить ДОУ со справкой по итогам проверки.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на инспектора по дошкольному воспитанию Нестеренко И.А.

Председатель Комитета

М.В. Соловьева

*С приказом ознакомлена г.м.н. -*

*Н.М. Курбатова*

*Ю.В. Геловнева*