

**Справка по результатам проверок организации питания воспитанников в
муниципальных образовательных учреждениях, реализующих программы
дошкольного образования города Усть-Илимска
за 2017-2018 учебный год**

17.05.2018г.

Место проведения проверок: муниципальные образовательные учреждения, реализующие программы дошкольного образования города Усть-Илимска.

На основании:

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 25.10.2017 года № 641 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 14 «Колобок» (продолжительность проверки: 15.11.2017г. в течение 3-х часов) акт проверки от 10.11.2017г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 25.10.2017 года № 641 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 15 «Ручеёк» (продолжительность проверки: 29.11.2017г. в течение 3-х часов) акт проверки от 30.11.2017г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 25.10.2017 года № 641 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 14». (продолжительность проверки: 13.11.2017г. в течение 3-х часов) акт проверки от 30.11.2017г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 01.12.2017 года № 728 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 32 «Айболит». (продолжительность проверки: 08.12.2017г. в течение 3-х часов) акт проверки от 12.12.2017г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 01.12.2017 года № 728 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 24 «Красная шапочка» (продолжительность проверки: 11.12.2017г. в течение 3-х часов) акт проверки от 20.12.2017г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 12.01.2018 года № 8 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 34 «Рябинка» (продолжительность проверки: 29.01.2018г. в течение 3-х часов) акт проверки от 31.01.2018г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 31.01.2018 года № 60 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 31 «Радуга» (продолжительность проверки: 05.02.2018г. в течение 3-х часов) акт проверки от 12.02.2018г.;

приказа Управления образования Администрации города Усть-Илимска от 31.01.2018 года № 60 «О проведении плановых выездных проверок организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях» была проведена проверка в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 37 «Солнышко» (продолжительность проверки: 09.02.2018г. в течение 3-х часов) акт проверки от 19.02.2018г.

Вид проверок: плановая выездная

Предмет проверок: организация и качество питания воспитанников в МОУ.

Цель проверок: изучение состояния организации и качества питания детей в МОУ.

Лица, проводившие проверку:

Танцюра Светлана Александровна, главный специалист отдела дошкольного, общего и дополнительного образования Управления образования Администрации города Усть-Илимска, председатель комиссии,

Спиридонова Алла Анатольевна, инженер-технолог, МКУ «ЦБУО», член комиссии.

В процессе проверок были запрошены и изучены следующие документы:

приказы об организации питания детей и сотрудников МОУ и назначении ответственных лиц за его организацию на 2017-2018 учебный год,

приказы о соблюдении санитарно-гигиенического режима в МОУ и назначении ответственных лиц на 2017-2018 учебный год;

положения о работе бракеражной комиссии;

приказы о создании бракеражной комиссии;

положения об организации питания детей в МОУ;

положения об административном контроле организации и качества питания в МОУ;

планы контроля за организацией питания воспитанников;

положения о работе общественной комиссии по контролю организации и качества питания воспитанников в МОУ;

справки по итогам внутреннего контроля за организацией питания;

учетная документация пищеблока;

журнал проведения дезинфекции помещений пищеблока, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов, пищевого сырья (товарно-сопроводительной документации), содержащей сведения об обязательном подтверждении соответствия по каждому наименованию товаров;

соответствие ежедневного меню в день проверки трехнедельному перспективному меню;

технологические карты на блюда, включенные в примерное меню;

результаты общественного контроля за организацией горячего питания.

В ходе контроля были проверены условия для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, сроки годности и условиями хранения пищевых продуктов, в том числе требующих особых температурно-влажностных режимов хранения. Проверены созданные условия для организации питания, комфортного, безопасного приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил предъявляемых к организации питания в образовательных учреждениях.

При проверке вышеуказанных документов и условий установлено:

приказом «Об организации питания детей и сотрудников в МОУ и назначение ответственных лиц за его организацию на 2017-2018 учебный год» утверждены таблицы оперативного контроля по организации питания детей в группах, схемы-таблицы

ежемесячного контроля санитарно-гигиенических требований к организации питания детей в группах, а также контроля пищеблока и кладовых.

Во всех МОУ систематически проводится внутренний контроль организации питания воспитанников.

Ведется журнал контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока

Предметы контроля: уборочный инвентарь, одежда работников пищеблока, суточные пробы, хранение продуктов, состояние посуды и др.

Регулярно размещается актуальная информация на сайте образовательного учреждения о здоровом полноценном питании детей, меню, нормативно-правовые документы. Сайты систематически обновляются, информация актуальна.

Представлены циклограммы производственного контроля по организации питания в группах. Объектами контроля являются: санитарное состояние пищеблока, соблюдения правил личной гигиены сотрудников, маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря, выполнение технологических требований приготовления пищи, закладка блюд, контроль за отбором и хранением суточных проб, соблюдение натуральных норм питания, бракераж готовой продукции, температурный режим хранения продуктов в холодильниках, контроль сырой и готовой продукции и др.

Питание в МОУ организовано в соответствии с «Примерным 15-ти дневным меню», в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами – пяти разовое с режимом работы групп 12 часов, 24 часа в МБДОУ № 32 «Айболит».

Функционирует пищеблок, работающий на сырье, предназначенный для приготовления блюд и распределения их по группам. Расположен пищеблок на первом этаже.

В горячих цехах наблюдается функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок с соблюдением условий санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд согласно пункту 4.25. СанПиН 2.4.1.3049-13.

В подвальных помещениях организованы хранения пищевых продуктов (овощей, консервированных продуктов), где обеспечены необходимые условия хранения, установленные производителем, согласно пункту 4.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно пункту 14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 выдача готовой пищи разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1, приложения № 8 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (форма 2, приложение № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13) ведется по форме, рекомендованной СанПиН 2.4.1.3049-13. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции после проведения членами бракеражной комиссии органолептической оценки приготовленной пищи имеются подписи трех членов бракеражной комиссии, в соответствии с приказом «О создании бракеражной комиссии на 2018-2019 г.»

Согласно пункту 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) отбирается непосредственно после приготовления пищи. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 гр.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

На момент проверки 15.02.2019г температура в холодильнике для хранения проб составила +4 °С, что соответствует требованиям пункта 14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Согласно пункту 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (таблица 2 приложения № 10 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Предоставлены 15-дневный рацион горячего питания (завтрак, обед, полдник, ужин) для дошкольных образовательных учреждений в соответствии с усредненными физиологическими нормами потребления на осенний период 2018года и зимний период 2019 года двух возрастных категорий (от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7 лет).

Рацион согласован с начальником территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усть-Илимске и Усть-Илимском районе Л.В. Бурковой, утвержден начальником Управления образования Администрации г. Усть-Илимска Л.А. Прониной

Меню-требование в день проверки подписано шеф-поваром, медсестрой, кладовщиком и заведующей МОУ.

Нормы продуктов для приготовления блюд выписаны по технологическим картам, соответствуют меню-калькуляции. Замена блюд по медицинским показаниям так же указана в меню-требовании.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Контрольные блюда имелись. Проверка выхода порционных блюд производилась путем взвешивания пяти порций.

Предоставлены журналы отходов пищевых продуктов. Отходы не превышают нормативные. Поэтому выход блюд при соблюдении технологии приготовления и соблюдении температурных режимов соответствует норме.

Проведена органолептическая оценка качества блюд. Вкусовые качества блюд, приготовленных на обед, соответствуют требованиям к качеству, прописанным в технологических картах.

Пищеблок оснащен достаточным количеством технологического, холодильного и моечного оборудования. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания, в соответствии с пунктом 4.31. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно (пункт 13.1. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Товарное соседство в холодильном оборудовании соблюдено. Условия и сроки хранения продуктов питания соответствуют условиям и срокам хранения, установленным производителями, в соответствии с пунктом 14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно ответственными лицами, результаты занесены в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение №6 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов в соответствии с пунктом 13.2. СанПиН 2.4.1.3049-13. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители в соответствии с пунктом 13.5. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля заносит в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13). Журнал заполнен, ведется по форме, рекомендованной СанПиН 2.4.1.3049-13. Ветеринарные свидетельства на скоропортящуюся продукцию имеются, гашение ветеринарных свидетельств в системе «Меркурий» производится.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца с допуском к работе. Работники проходят медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Журнал здоровья (форма 3, приложение № 10) заполняется ежедневно.

В соответствии с требованиями программы производственного контроля ведется журнал по приготовлению и списанию дизрастворов, форма журнала произвольная. Растворы списываются ежедневно по требованию. Предоставлен журнал санитарного состояния пищеблока. Уборка пищеблока проводится в соответствии с требованиями программы производственного контроля, о чем производятся записи в журнале.

Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье), в соответствии с пунктом 4.32. СанПиН 2.4.1.3049-13. Для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. В группах используется посуда без сколов, в соответствии с пунктом 13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13. Посуда для сотрудников промаркирована. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты, фартуки, косынки) согласно пунктам 19.5, 19.8 СанПиН 2.4.1.3049-13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств в соответствии с пунктом 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре в соответствии с пунктом 13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая меню в каждой группе с указанием наименования и выходов блюд, а также указаны замены блюд для детей, которым предоставляется замена пищевых продуктов в соответствии с медицинскими показаниями.

В ходе проверки были проверены условия для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, в том числе требующих особых температурно-влажностных режимов хранения. Нарушений не выявлено.

Выводы комиссии:

1. Нарушений в организации горячего питания обучающихся не выявлено.
2. Организация питания производится в соответствии с требованиями СанПиН

2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26.

Руководителям муниципальных образовательных учреждений, реализующих программы дошкольного образования рекомендовано:

1. обеспечить выполнение требований Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 года № 26;

2. обеспечить систематический контроль за качеством и безопасностью организации питания обучающихся, в образовательном учреждении, в том числе осуществлять контроль качества предоставляемой услуги по обеспечению горячим питанием.

Руководителю МБДОУ д/с № 14 «Колобок» разработать положение о деятельности экспертной комиссии с целью проведения систематического общественного контроля за организацией горячего питания, качеством и безопасностью продукции.

Подписи лиц, проводивших проверки:

Председатель комиссии:

главный специалист отдела дошкольного,
общего и дополнительного образования
Управления образования Администрации
города Усть-Илимска

Члены комиссии:

инженер-технолог, МКУ «ЦБУО» _



Танцюра С.А.



Спиридонова А.А.