

УТВЕРЖДЕНА



Начальником управления
образования администрации
муниципального образования
_____ /Р.Ю. Чагров
«23» ноября 2016

Справка

о результатах тематической проверки по организации питания в МДОБУ д/с № 3

Согласно плану управления образования в целях изучения работы по организации питания детей 23 ноября 2016 года проводилась тематическая проверка в МДОБУ д/с № 3 МО Кореновский район.

По результатам проверки установлено, что ДОУ № 3 организовано полноценное и рациональное питание детей дошкольного возраста согласно утвержденного единого 10 дневного перспективного меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах. Меню разработано для детей младшего возраста - от 1 года до 3 лет и старшего возраста - от 3 лет до 7 лет. В ДОУ организовано 4 разовое питание: завтрак, 2 завтрак (10 часов), обед, полдник. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню, нет замены продуктов питания.

Продукты, поступающие в ДОУ, имеют сертификаты качества, качественные удостоверения и ветеринарные справки от поставщиков. Ассортимент продуктов разнообразный, хорошего качества. Крупы имеют килограммовую расфасовку, крупы и овощи маркированный ярлычок с датой изготовления и сроком реализации продуктов, фруктовые соки в упаковке «Тетропак» для детей до 3 лет и от 3-х лет и старше.

Входной контроль поступающих продуктов питания осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем. Хлеб ржаной и пшеничный хранится отдельно в шкафу.

В ДОУ ведется документация по организации питания детей: журналы бракеража сырых и готовых продуктов, накопительные ведомости, журналы витаминизации 3 блюда. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование, меню-требование на день проверки утверждено руководителем.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания, вывешивая ежедневное меню, информация для родителей интересная и содержательная, эстетично оформлена.

На пищеблоке детского сада чисто, регулярно проводится генеральная уборка. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах

при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в соответствующие емкости, которая хранится в специально отведенном месте (в холодильнике для молочных продуктов) не менее 48 часов.

Пищеблок ДОУ № 3 укомплектован технологическим оборудованием и инвентарем. Частичная замена инвентаря и посуды и оборудования.

Имеются приказы на создание бракеражной комиссии. Организована работа Совета по питанию. В ДОУ действует Совет по питанию, где обсуждаются вопросы по улучшению питания детей дошкольного возраста, протоколы Советов по питанию ведутся по установленной форме.

Рекомендовано:

Исходя из результатов проверки предложено:

1. В ежедневное меню для родителей указывать стоимость питания на день.

Ведущий специалист УО



Л.Н. Гальченко

Организация питания в дошкольной образовательной организации

МДОБУ д/с № 3 МО Кореновский район
(наименование ДОО)

23.11.2016
дата

№ п/п	Содержание вопроса	Результат проверки
1.	Санитарное состояние пищеблока	На пищеблоке чисто
2.	Санитарное состояние складских помещений	чисто
3.	Санитарное состояние помещений для приема пищи	чисто
4.	Исправность технологического оборудования	исправно
5.	Исправность холодильного оборудования, наличие маркировки о виде продукта, подлежащего хранению в нем	имеется
6.	График уборки холодильника	имеется
7.	График выдачи готовых блюд	В наличии
8.	Исполнение требований по товарному соседству в холодильных камерах и шкафах	Соблюдается товарное соседство в холодильниках, шкафах и камерах
9.	Уборочный инвентарь, его состояние маркировка	промаркировано
10.	Наличие маркировки на кухонной посуде, метод ее нанесения:	Ручной метод нанесения
11.	Наличие маркировки на разделочных досках, ножах	промаркировано

12.	Обеспечение отдельного хранения разделочных досок, используемых для сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку	Обеспечено отдельное хранение разделочных досок, используемых для сырых продуктов и продуктов, прошедших термическую обработку
13.	Целостность кухонной и столовой посуды (отсутствие сколов, трещин, деформации, отбитых краев)	Посуда без сколов, трещин, посуда для персонала хранится отдельно от посуды для детей
14.	Наличие и исправность в складских помещениях и холодильных камерах, шкафах, витринах термометров (безртутных)	Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соблюдается температурный режим
15.	Установление фактов хранения продукции без использования деревянных поддонов, т.е. на полу	Продукция хранится на поддонах, стеллажах, полках
16.	Наличие в моечных помещениях инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря (концентрация моющих средств, объемов их применения)	Имеется инструкции о правилах мытья посуды
17.	Наличие 10 дневного меню	В наличии 10 дневное утвержденное меню
18.	Проверка соответствия предложенного детям фактического меню десятидневному	Выполняется 10 дневное меню
19.	Наличие технологических карт на блюда	Имеются технологические карты на блюда
20.	Наличие вывешенного для общего обозрения меню с указанием названия и объема блюд	Меню в каждой возрастной группе с указанием наличия и объема блюд
21.	Отбор и хранение в установленном порядке суточных проб от каждой партии приготовленных блюд	Суточные пробы в полном объеме
22.	Витаминизация блюд. Кем? Когда?	Витаминизации 3 блюда проводится поваром в третьи блюда после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) перед его реализацией, данные о витаминизации заносятся в журнал, который хранится 1 год
23.	Наличие 3-х комплектов специальной санитарной одежды для работников пищеблока	В наличии
24.	Утилизация пищевых отходов	Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра (2/3 заполнение). ведро моется 2%

		раствором кальцинированной соды
25.	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется
26.	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока, допуск	В наличии
27.	Наличие на пищеблоке санитарных правил и нормативов	Имеется
28.	Приказ на бракеражную комиссию, ее состав, функционал	Имеется
29.	Регулярность работы бракеражной комиссии в полном составе	1 раз в месяц
30.	Наличие договоров на поставку продуктов, наличие накладных и сертификатов	в товарно-транспортной накладной указаны сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
31.	Наличие совета по питанию и актов проверок по вопросам питания	Проводятся Советы по питанию, есть Положение о работе Совета по питанию
32.	Наличие и ведение в установленном порядке учетной документации на пищеблоке: -журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; -журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Ставится оценка готовой продукции? -журнал здоровья (осмотр на гнойничковые заболевания, наличие кишечных и дыхательных инфекций); -журнал проведения витаминизации блюд; -журнал учета температурного режима холодильного оборудования;	В ДОУ ведется документация по организации питания детей: журналы бракеража сырых и готовых продуктов, график уборки холодильного оборудования, накопительные ведомости, журналы витаминизации 3 блюда. Меню-требование утверждено руководителем.

	- журнал учебта травматизма	
33.	Инструктажи по технике безопасности	В наличии
34.	Должностные инструкции	В наличии
35.	Личные дела сотрудников пищеблока	В наличии
36.	Приказы по контролю питания в детском саду	В наличии
37.	Приказы и письма вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В наличии

Члены комиссии:

Гайвченко Л.Н.
ФИО


подпись

С информацией ознакомлен (а):

Исрукова И.
ФИО


подпись

Рекомендации: