

Справка
по результатам проведения тематических проверок по вопросу
организации питания воспитанников в
МДОУ - детский сад «Сказка», МДОУ –«детский сад № 1 «Теремок»,
МДОУ «детский сад «Колокольчик р.п. Романовка»

Во исполнение приказа отдела образования администрации Романовского муниципального района № 162 от 15 октября 2013 г. мною, ведущим специалистом отдела образования, Е.П. Чурсиной с 15.10.2013 г - 21.10.2013 г. проведена проверка МДОУ - детский сад «Сказка» МДОУ –«детский сад №1 «Теремок», МДОУ «детский сад «Колокольчик р.п. Романовка» по вопросу организации питания.

В ходе проверки состоялась беседа с заведующими детских садов, произведен осмотр отдельных помещений, изучены имеющиеся по вопросу документы.

В детских садах организовано 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник) на основе примерного 10-ти дневного меню. Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.30 -49-13, однако, в МДОУ –«детский сад № 1 «Теремок» оно не утверждено руководителем и не согласовано с органами Роспотребнадзора. На все реализуемые блюда составлены технологические карты. В питании детей используется йодированная соль.

В соответствии с пунктом 14.21 СанПиН 2.4.1.30 -49-13 проводится естественная и искусственная витаминизация. Искусственную витаминизацию осуществляют путём введения аскорбиновой кислоты в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Факт витаминизации фиксируется в специальном журнале.

Стоимость питания в среднем составляет \approx 50 рублей в день, родительская плата 700 рублей в месяц.

В ДОУ созданы бракеражные комиссии в составе 3-х человек (заведующая, мед работник и повар). Однако органолептическая оценка готовых блюд проводится не по всем показателям. Приём пищи детьми производится по графику в изолированных столовых.

Пищевые блоки оснащены необходимым оборудованием и инвентарём. Всё оборудование находится в исправном состоянии.

Суточные пробы хранятся в холодильнике с маркировкой в объёме одной порции. В холодильниках соблюдается товарное соседство.

Вся посуда имеет маркировку. Кухонная посуда моется в моечной, столовая посуда в буфетных. На момент проверки посуда имеется в достатке, столовой посуды со сколами обнаружено. Для мытья используется моющее средство «Капля», «Фери», дезсредства. Инструкции по использованию «Капли», «Фери» не разработаны. Дезраствор готовит медицинский работник

по имеющейся инструкции в отдельном помещении. При работе используются средства индивидуальной защиты.

Повара своевременно проходят медицинский осмотр, имеется запасной комплект спецодежды. На пищеблоке имеется уголок повара, огнетушитель, аптечка первой медицинской помощи.

Сыпучие продукты хранятся в складском помещении на стеллажах в закрытых емкостях. По продуктам представлены все сертификаты качества. Поставщиком продуктов является ПО «Романовское», ООО «Романовский молочный завод», сельхозпродукция закупается по прямым договорам с населением при условии наличия документов, подтверждающих безопасность товара.

Выводы и предложения:

1. В МДОУ «детский сад № 1 «Теремок» разработанное меню утвердить и согласовать с органом Роспотребнадзора.
2. В технологических картах указывать источник информации.
3. Издать приказ по организации питания, в котором предусмотреть: (режим питания, график раздачи пищи на пищеблоке, назначить ответственного за организацию питания и оформление журналов бракеража сырой продукции, готовой продукции, С-витаминизации, Здоровье.) В соответствии с должностной инструкцией назначить ответственного за постоянным контролем качества доставляемых продуктов и соблюдением сроков реализации, за контролем норм питания.
4. Утвердить членов бракеражной комиссии.
5. Своевременно обновлять уголок повара и необходимую маркировку, держать огнетушитель в исправном состоянии.
6. Иметь дополнительно 3 комплекта одноразовых халатов.
7. Иметь запас йодированной соли.
8. Разработать инструкцию по мытью посуды и применению моющего средства.
9. Организацию питания взять под строгий контроль.

Ведущий специалист
отдела образования

Е.П. Чурсина