

ПРИКАЗ
г. Сковородино

19.01.2021

№ 15

Об организации питания в
учреждениях, реализующих
основную образовательную программу
дошкольного образования

В соответствии с планом работы Управления образования на 2021 год, с целью организации сбалансированного рационального питания детей в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм, а также осуществления контроля за организацией питания в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20

п р и к а з ы в а ю:

1. В период с **25.01.2021 по 25.02.2021** провести документарную проверку в учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования (далее – ДОО) по теме: «Контроль за организацией питания с соблюдением норм СанПиНа 2.3./2.4.3590-20».

2. Создать комиссию в составе:

- Кутузова С.Н. - главный специалист Управления образования;
- Трегубова О.Б. – главный специалист Управления образования;
- Белеля Н.А. – бухгалтер 1 категории МКУ СР «ЦБ».

3. План - задание прилагается (приложение 1). Руководителям ДОО подготовить всю необходимую документацию для проверки и направить на электронный адрес С.Н. Кутузовой в соответствии с графиком (приложение 2).

4. По результатам проверки подготовить Акты.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на главного специалиста Управления образования С.Н. Кутузову.

Начальник Управления образования



Е.В. Бодря

План – задание

Тема: «Контроль за организацией питания в образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования, с соблюдением норм СанПиНа 2.3./2.4.3590-20».

Цель проверки: Сохранение здоровья детей. Организация питания. Приведение правовых и локальных актов образовательных организаций в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

1. Предоставить:

1.1. Справку об организации питания в ДОО (организация питания детей с использованием нового 10-ти дневного утвержденного меню, привитие культурно-гигиенических навыков, соблюдение режима питания, организация питьевого режима, хранение продуктов питания, рацион питания, наличие технологического оборудования, наличие суточных проб, своевременное прохождение медицинских осмотров работниками пищеблока, а также аттестации на знание настоящих норм и правил, наличие графиков выдачи готовых блюд, наличие инструкций по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, а также указать имеющиеся проблемы в организации питания).

1.2. Изучение документации (с предоставлением документов):

- меню-раскладки с указанием выхода блюд разного возраста (за 5 дней января, даты любые);
- журналы по организации питания (Приложения № 1,2,3,4,5, в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20);
- положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в ДОО;
- план работы общественной комиссии по питанию;
- приказы о назначении ответственных по контролю за организацией питания детей в ДОО; об организации питания; о мерах по повышению качества питания; о создании бракеражной комиссии.

Справку и всю документацию по организации питания можно направить по электронной почте (документы – сканы), а также можно предоставить в Управление образования согласно графику.

Сроки проверок: 15.02.2021-23.02.2021

Основание: Приказ от 19.01.2021 № 15 Управления образования администрации Сквородинского района «Об организации питания в учреждениях, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования».

Цель: Сохранение здоровья детей. Организация питания. Приведение правовых и локальных актов образовательных организаций в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

Вид проверок: документарная.

Справки составлены главным специалистом Управления образования администрации Сквородинского района Кутузовой С.Н.

1. Справка по проверке Группы дошкольного образования МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан

В МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан функционирует 1 разновозрастная группа дошкольного образования, списочный состав по состоянию на 15.02.2021 – 5 воспитанников (в возрасте от 3 лет до 7 лет).

Организация питания детей в группе дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня разновозрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется директором ОУ Т.Н. Алимской.

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателя Н.А. Юдахиной.

На основании плана-задания были изучены:

1. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны директора ОУ.
2. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).
3. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной воспитателем (по совмещению завхоза), процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание.

В МБОУ ООШ ж.д.ст. Мадалан для ГДО разработано и утверждено новое 10-ти дневное меню, которое согласовано с Роспотребнадзором и утверждено руководителем ОУ.

Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей от 3 лет до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях. Режим работы ГДО – 9 часов (с 7-30 до 16-30).

Изучено меню-требование за 5 дней (с 11 января по 15 января 2021 года). Меню содержат выход блюд на одного ребенка. Завтрак, обед, ужин составлен в соответствии с примерным 10-ти дневным меню. Однако, в меню имеются расхождения с примерным 10-ти дневным меню. Так, в ежедневных меню отсутствует: второй завтрак, соки, фрукты, напитки, салаты, овощная нарезка, кисломолочная продукция.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Блюда, используемые в ГДО - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Также в ГДО иногда используются полуфабрикаты.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие нормативные документы:

- План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан на 2020-2021 учебный год;

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников в МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан;

- Приказ от 31.08.2020 № 27 «О создании комиссии по осуществлению контроля за организацией питания»;

- Приказ от 02.09.2020 № 30 «Об организации горячего питания детей».

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ГДО имеются следующие журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (имеется единственная запись за 01.02.2021).

Предоставлены в старой редакции Журнал здоровья и Журнал бракеража готовой пищевой продукции, необходимо заменить на образцы приложений № 1,4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Из информации директора следует, что медицинские осмотры сотрудники ГДО проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 15.02.2021 поставщиком продуктов питания является: ОАО «Хладокомбинат», ИП Кунцевич Д.М. (местный поставщик).

Продукты питания ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются, так как ОУ приобретает продукты питания в малом количестве, а данные поставщики отказываются их поставлять.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Директору МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан (Т.Н. Алимской):

1. Контроль за организацией питания в ГДО МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан осуществлять постоянно.

2. Разработать и утвердить локальные акты по организации питания и иные документы (срок: до 25.02.2021):

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ ООШ ж.д.ст. Мадалан);

- Положение об организации питания воспитанников ГДО МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан;

- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан;

- Положение о бракеражной комиссии ГДО МБОУ ООШ ж.д. ст. Мадалан;

- Приказ «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;

- Приказ «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»;

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока (приложение № 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

3. Взять на особый контроль составление ежедневного меню, в соответствии с примерным 10-дневным меню (срок: постоянно).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии с вышеуказанными сроками по каждому предложению.

2. Справка по проверке Группы дошкольного образования МБОУ СОШ с. Тахтамыгда имени Н.К. Магницкого

В МБОУ СОШ с. Тахтамыгда имени Н.К. Магницкого функционирует 1 разновозрастная группа дошкольного образования, списочный состав по состоянию на 15.02.2021 – 11 воспитанников (в возрасте от 3 лет до 7 лет).

Организация питания детей в группе дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня разновозрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется воспитателем Е.К. Пужаль, а также медицинским работником (работает по договору между Учреждением и ЦРБ).

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателя Н.О. Страховой.

На основании плана-задания были изучены:

4. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны директора ОУ.

5. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

6. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной воспитателем (по совмещению завхоза), процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя соки, фрукты, кисломолочную продукцию.

В МБОУ СОШ с. Тахтамыгда для ГДО разработано и утверждено новое 10-ти дневное меню. Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях. Режим работы ГДО – 9 часов (с 7-30 до 16-30).

Изучено меню-требование за 5 дней (с 08 февраля по 12 февраля 2021 года).

Меню содержат выход блюд разного возраста на одного ребенка. Меню составлено в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое согласовано с Роспотребнадзором и утверждено руководителем ОУ, а также на основании технологических карт.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с

графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Блюда, используемые в ГДО - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Также в ГДО иногда используются полуфабрикаты. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие нормативные документы:

- План работы общественной комиссии по питанию;
- Положение о Совете по питанию;
- Приказ от 02.09.2020 № 92 «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»;
- Приказ от 02.09.2020 № 90 «Об организации питания детей в ГДО МБОУ СОШ с. Тахтамыгда имени Н.К. Магницкого»;
- Приказ от 02.09.2020 № 91 «О назначении ответственных по контролю за организацией детей в ГДО».

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ГДО имеются следующие журналы:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

На проверку не предоставлены следующие локальные акты:

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение о бракеражной комиссии ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение об организации питания воспитанников ГДО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в ГДО;
- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в ГДО»;
- Приказ «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб».

Медицинские осмотры сотрудники ГДО проходят в нарушении с графиком. Имеется просроченность у 2-х работников ГДО. Сроки прохождения комиссий у работников истекли в январе 2021 года (Страхова Н.О., воспитатель, Васильева И.В., машинист по стирке белья). В соответствии с утвержденным графиком между ОУ и ЦРБ, комиссию работники должны пройти в срок до 19.02.2021.

По состоянию на 15.02.2021 поставщиком продуктов питания является: ОАО «Хладокомбинат» и местные поставщики ИП Луганский А.А., ИП Ходор И.В.

Продукты питания ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются, так как ОУ приобретает продукты питания в малом количестве, а данные поставщики отказываются их поставлять.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Директору МБОУ СОШ с. Тахтамыгда имени Н.К. Магницкого А.А. Бонтусу:

1. Контроль за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ с. Тахтамыгда имени Н.К. Тахтамыгда осуществлять постоянно.
2. Разработать и утвердить локальные акты по организации питания (срок до 25.02.2021):

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение о бракеражной комиссии ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение об организации питания воспитанников ГДО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в ГДО;
- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в ГДО»;
- Приказ «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб».

3. Прохождение периодических медицинских осмотров работников взять на особый контроль (до 19.02.2021).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии с вышеуказанными сроками по каждому предложению.

3. Справка по проверке Групп дошкольного образования МБОУ СОШ № 1 г. Сковородино

В МБОУ СОШ № 1 г. Сковородино функционирует 9 групп дошкольного образования, списочный состав по состоянию на 28.01.2021 – 186 воспитанников, в том числе по адресу: г. Сковородино, ул. Василевского, 20 – 8 групп/174 воспитанника; п. Лесной, ул. Нестеренко, 28 – 1 группа/12 воспитанников.

Организация питания детей в группах дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется заместителем директора по дошкольному образованию Е.В. Фатеевой, а также медицинскими работниками (работают по договору между Учреждением и ЦРБ).

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

7. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны заместителя директора по ДО.

8. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

9. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной заместителем директора по ДО Е.В. Фатеевой, процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО по адресу: г. Сковородино, ул. Василевского, 20 организовано 4-х разовое питание, так как режим работы 12-часовой, по адресу: п. Лесной, ул. Нестеренко, 28 организовано 3-х разовое питание, так как режим работы 9- часовой. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, фрукты, кисломолочную продукцию. ГДО работают по новому, утвержденному 10-ти дневному меню, разработанному для 10-ти часового пребывания воспитанников. Для групп, работающих 12 часов, добавляется ужин. В настоящее время меню для 12-часового пребывания детей в ГДО находится в разработке (заключен договор на составление и проведение экспертизы меню с Тюменским центром технологического контроля).

Изучено меню-требование за 5 дней (с 11 января по 15 января 2021 года) для детей в возрасте до 3-х лет и с 3-х лет до 7-ми лет. Меню содержат выход блюд разного возраста на одного ребенка. Меню составлено в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое согласовано с Роспотребнадзором и утверждено руководителем ОУ.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве, но из-за износа требуется его обновление. Все оборудование промаркировано.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие нормативные документы:

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино на 2020-2021 учебный год (утвержден директором ОУ);

- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино, утверждено директором ОУ;

- График выдачи пищи;

- Положение об организации питания воспитанников ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино, утверждено приказом от 30.12.2020 № 407-ОД/ДО;

- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино, утверждено приказом от 30.08.2018 № 211-ОД/ДО;

- Положение о бракеражной комиссии ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино, утверждено приказом от 30.12.2020 № 408-ОД/ДО;

- Приказ от 04.09.2020 № 318/ОД/ДО «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 04.09.2020 № 320-ОД/ДО «О создании общественной комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 04.09.2020 № 319-ОД/ДО «Об организации питания детей в ГДО МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино»;

- Приказ от 04.09.2020 № 317-ОД/ДО «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ГДО имеются следующие журналы (дата начала журналов с 11.01.2021):

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции.

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

Из информации заместителя директора по ДО следует, что медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком. Однако, просроченность имеется у 8 работников ГДО, включая работников пищеблока. Сроки прохождения комиссий у работников истекли с октября 2020 года. Данное нарушение связано с запретом на комиссии в ГБУЗ АО «ЦРБ» (основание: протокол заседания оперативного штаба района по предупреждению распространения коронавирусной инфекции от 01.06.2020 № 16 ГБУЗ АО «ЦРБ» не осуществляет ежегодный медицинский осмотр).

По состоянию на 28.01.2021 поставщиком продуктов питания являются: ИП Хайдаров С.А., ОАО «Хладокомбинат».

Продукты питания ООО «Амурский бройлер» (малый ассортимент, перечень продуктов, тот же самый, что и у ОАО «Хладокомбината»), ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Заместителю директора по дошкольному образованию МБОУ СОШ № 1 г. Сквородино Е.В. Фатеевой:

1. Организацию питания в ГДО взять на особый контроль (срок: постоянно).

2. Прохождение периодических медицинских осмотров работников взять на особый контроль (до 15.02.2021).

3. Организовать работу с Амурскими поставщиками: ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» (до 01.03.2021).

4. Провести мониторинг цен и подготовить заявку в МКУ СР «ЦБ» на частичную замену технологического оборудования для пищеблока, которое имеет большой срок эксплуатации (до 01.09.2021).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии с вышеуказанными сроками по каждому предложению.

4. Справка по проверке Группы дошкольного образования МБОУ СОШ № 3 г. Сковородино

В МБОУ СОШ № 3 г. Сковородино функционирует 1 разновозрастная группа дошкольного образования, списочный состав по состоянию на 29.01.2021 – 23 воспитанника (в возрасте от 3 лет до 7 лет).

Организация питания детей в группе дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня разновозрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется заместителем директора по дошкольному образованию Т.Г. Шибаровой.

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателя Т.Н. Романовой.

На основании плана-задания были изучены:

10. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны заместителя директора по ДО.

11. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

12. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной заместителем директора по ДО Т.Г. Шибаровой, процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя только фрукты. ГДО работает по новому, утвержденному 10-ти дневному меню (согласовано с Роспотребнадзором 05.11.2020), начиная с 18.01.2021.

Изучено меню-требование за 5 дней (с 21 января по 27 января 2021 года) для детей в возрасте с 3-х лет до 7-ми лет. В результате изучения меню за пять дней выявлено, что оно не соответствует примерному 10-дневному меню. Также в ежедневных меню отсутствуют: соки, кисломолочная продукция.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для одной возрастной категории детей (с 3-х до 7-ми лет) согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие нормативные документы:

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ № 3 г. Сковородино на 2020-2021 учебный год (утвержден директором ОУ 02.09.2020);

- График выдачи пищи;

- Положение об организации питания воспитанников ГДО МБОУ СОШ № 3 г. Скворородино, утверждено приказом от 02.09.2020 (Положение разработано на основании СанПиНа 2.3./2.4.3590-20, которые зарегистрированы в Минюсте России 11.11.2020), т.е. Положение утверждено приказом датой раньше, чем зарегистрирован новый СанПиН;

- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ № 3 г. Скворородино, утверждено приказом от 02.09.2020 № 178;

- Положение о бракеражной комиссии ГДО МБОУ СОШ № 3 г. Скворородино, утверждено приказом от 02.09.2020 № 177а (указана ссылка на СанПиН 2.3./2.4.3590-20 от 27.10.2020);

- Приказ от 02.09.2020 № 177а «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 02.09.2020 № 178 «О создании комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ № 3 г. Скворородино»;

- Приказ от 02.09.2020 № 179 «Об организации питания детей в ГДО МБОУ СОШ № 3 г. Скворородино»;

- Приказ от 02.09.2020 № 179а «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ГДО имеются следующие журналы (дата начала журналов с 11.01.2021):

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

Из информации заместителя директора по ДО следует, что медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 29.01.2021 поставщиком продуктов питания являются: ИП Хайдаров С.А., ОАО «Хладокомбинат».

Продукты питания ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Заместителю директора по дошкольному образованию МБОУ СОШ № 3 г. Скворородино Т.Г. Шибаровой:

1. Организацию питания в ГДО взять на особый контроль (срок: постоянно).

2. Локальные акты по организации питания, утвердить приказом руководителя ОУ датами, не ранее принятых СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (срок: до 05.02.2021).

3. Взять на особый контроль составление ежедневного меню, в соответствии с примерным 10-дневным меню (в срок до 12.02.2021 предоставить меню за период с 01.02.2021 по 10.02.2021).

4. Организовать работу с Амурскими поставщиками по поставке продукции Амурских производителей: ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» (до 01.03.2021).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии с вышеуказанными сроками по каждому предложению.

5. Справка по проверке

Групп дошкольного образования МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ

В МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ функционирует 2 группы дошкольного образования, списочный состав по состоянию на 02.02.2021 – 42 воспитанника.

Организация питания детей в группах дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется заместителем директора по дошкольному образованию Н.Г. Каретниковой, а также медицинскими работниками (работают по договору между Учреждением и ЦРБ).

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

13. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны заместителя директора по ДО.

14. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

15. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной заместителем директора по ДО Н.Г. Каретниковой, процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, фрукты. ГДО работают по новому, утвержденному 10-ти дневному меню.

Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях

Изучено меню-требование за 5 дней (с 25 января по 29 января 2021 года). Меню составлено в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое согласовано с Роспотребнадзором и утверждено руководителем ОУ.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. В ГДО не используются полуфабрикаты. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие локальные и распорядительные акты:

- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГДО МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ;

- План работы бракеражной комиссии на 2021 год;

- График выдачи пищи;

- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ, утверждено приказом от 15.01.2021 № 04;

- Приказ от 11.01.2021 № 02Б «О создании бракеражной комиссии»;

- Приказ от 15.01.2021 № 03А «О создании комиссии по питанию в ГДО МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 15.01.2021 № 03Б «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб».

Не предоставлены:

- Положение об организации питания воспитанников;

- Положение о бракеражной комиссии.

В помещении пищеблока имеются инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ОУ имеются следующие журналы:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Все журналы заполняются своевременно.

Медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 02.02.2021 поставщиком продуктов питания являются: ОАО «Хладокомбинат», ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ».

Рекомендации и предложения по организации работы:

Заместителю директора по дошкольному образованию МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ Н.Г. Каретниковой:

1. Контроль за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ ж.д. ст. БАМ осуществлять постоянно.

6. Справка по проверке

Групп дошкольного образования МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович

В МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович функционирует 7 групп дошкольного образования, которые расположены в двух зданиях. Списочный состав по состоянию на 09.02.2021 – 124 воспитанника, в том числе по адресу: ул. Стадионная, 7а – 5 групп/92 воспитанника; ул. Октябрьская, 17 – 2 группы/32 воспитанника.

Организация питания детей в группах дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется заместителем директора по дошкольному образованию Е.А. Егоровой, а также медицинским работником (работают по договору между Учреждением и ЦРБ). В связи тем, что медицинский работник находится не полный рабочий день, соответственно контроль за санитарно-гигиеническим состоянием помещений пищеблока осуществляется не в полном объеме.

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

16. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны заместителя директора по ДО.

17. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

18. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной заместителем директора по ДО Е.А. Егоровой, процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, фрукты. ГДО работают по новому, утвержденному 10-ти дневному меню, разработанному для 10-ти часового пребывания воспитанников.

Изучено меню-требование за 5 дней (с 25 января по 29 января 2021 года) для детей в возрасте до 3-х лет и с 3-х лет до 7-ми лет. Меню содержат выход блюд разного возраста на одного ребенка. Меню составлено в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое согласовано с Роспотребнадзором и утверждено руководителем ОУ, а также на основании технологических карт.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами и в соответствии с 10-ти дневным меню. В ГДО не используются полуфабрикаты. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие нормативные документы:

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович на 2020-2021 учебный год (утвержден директором ОУ 02.09.2020);

- График выдачи готовой продукции;

- График питьевого режима;

- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович;

- Положение о бракеражной комиссии ГДО МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович;

- Приказ от 02.09.2020 № 118/Е «О создании общественной комиссии по организации и контролю над качеством горячего питания воспитанников в ГДО МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 12.01.2021 № 1Б «Об организации питания детей в ГДО МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович»;

- Приказ от 02.09.2020 № 118/Г «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ГДО имеются следующие журналы (дата начала журналов с 11.01.2021):

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

Медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 09.02.2021 основным поставщиком продуктов питания являются ОАО «Хладокомбинат».

Продукты питания в ООО «Амурский бройлер» не приобретаются по причине отсутствия доставки до п.г.т. Ерофей Павлович.

Продукты питания в ПК «Серышевский» не приобретаются, так как основной перечень продуктов – полуфабрикаты, а молочная продукция приобретается в ОАО «Хладокомбинат».

Кондитерские изделия в ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» также не приобретаются, так как в соответствии с 10-дневным меню в рацион питания входит в основном домашняя выпечка, которую выпекает ДДОУ. В малом количестве печенье, вафли поставлять для ГДО не выгодно для самого поставщика.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Заместителю директора по дошкольному образованию МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович Е.А. Егоровой:

1. Контроль за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ п.г.т. Ерофей Павлович осуществлять постоянно.

7. Справка по проверке

Группы дошкольного образования МБОУ СОШ с. Джалинда

В МБОУ СОШ с. Джалинда функционирует 1 группа дошкольного образования (разновозрастная с 1,5 до 7 лет), списочный состав по состоянию на 05.02.2021 – 31 воспитанник.

Организация питания детей в группе дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется директором ОУ Л.Г. Шняжиной, учителем О.Г. Красновой.

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателя.

На основании плана-задания были изучены:

1. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны директора по ОУ.
2. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).
3. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной директором ОУ Л.Г. Шняжиной, процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки. Фрукты, кисломолочная продукция на второй завтрак отсутствуют. В МБОУ СОШ с. Джалинда для ГДО разработано и утверждено новое 10-ти дневное меню.

Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях. Режим работы ГДО – 9 часов (с 7-30 до 16-30).

Изучено меню-требование за 5 дней (с 11 января по 15 января 2021 года). В результате изучения меню за пять дней выявлено, что оно не соответствует примерному 10-дневному меню.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. В ГДО не используются полуфабрикаты. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие локальные и распорядительные акты:

- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГДО МБОУ СОШ с. Джалинда;

- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ с. Джалинда, утверждено приказом от 30.12.2020;

- Приказ от 31.08.2020 № 72/1 «О создании бракеражной комиссии»;

- Приказ от 01.09.2020 № 73/3 «Об организации питания в ГДО МБОУ СОШ с. Джалинда на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 01.09.2020 № 73/2 «О назначении ответственного по контролю за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ с. Джалинда».

В помещении пищеблока имеются инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ОУ имеются следующие журналы:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Все журналы заполняются своевременно.

Медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 05.02.2021 поставщиком продуктов питания является: ОАО «Хладокомбинат».

С поставщиками ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» образовательная организация не работает.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Директору МБОУ СОШ с. Джалинда (Л.Г. Шнякиной):

1. Контроль за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ с. Джалинда осуществлять постоянно.

2. Разработать и утвердить локальные акты по организации питания (срок до 10.02.2021):

- Положение об организации питания воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб».

3. Взять на особый контроль составление ежедневного меню, в соответствии с примерным 10-дневным меню (срок до 15.02.2021).

4. Организовать работу с Амурскими поставщиками по поставке продукции Амурских производителей: ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» (до 01.03.2021).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии с вышеуказанными сроками по каждому предложению.

8. Справка по проверке Групп дошкольного образования МБОУ СОШ с. Талдан

В МБОУ СОШ с. Талдан функционирует 2 группы дошкольного образования, списочный состав по состоянию на 15.02.2021 – 49 воспитанников.

Организация питания детей в группах дошкольного образования (далее – ГДО) осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ГДО осуществляется директором ОУ Ищенко С.Г., а также медицинским работником (работает по договору между Учреждением и ЦРБ).

Работа по организации питания детей в ГДО осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

1. Система контроля за организацией питания в ГДО со стороны директора ОУ.
2. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).
3. Документация по организации контроля за питанием в ГДО в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной директором ОУ Ищенко С.Г., процесс организации питания в ГДО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ГДО организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, морсы, напитки. Фрукты отсутствуют.

В МБОУ СОШ с. Талдан для ГДО новое 10-ти дневное меню не утверждено и не согласовано с Роспотребнадзором.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ГДО соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Блюда, используемые в ГДО - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. В ГДО не используются полуфабрикаты. Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ГДО в наличии имеются следующие нормативные документы:

- Программа по совершенствованию организации питания;
- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение о Совете по питанию;
- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания детей в ГДО;
- Приказ от 02.09.2020 № 200/4 «О назначении бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»;
- Приказ от 28.08.2020 № 193/3 «О назначении ответственного за организацию питания обучающихся и воспитанников»;
- Приказ от 28.08.2020 № 193/4 «О назначении ответственных по контролю за организацией детей в ГДО» (ссылка в приказе только на СанПиН 2.4.1.3049-13)

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ГДО имеются следующие журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража кулинарных блюд для воспитанников ГДО.

Имеющийся журнал гнойничковых заболеваний сотрудников пищеблока - устарел.

На проверку не предоставлены следующие документы:

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение о бракеражной комиссии ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение об организации питания воспитанников ГДО;
- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в ГДО»;
- Приказ «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб».
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 15.02.2021 из информации директора ОУ поставщиками продуктов питания являются: ОАО «Хладокомбинат», ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ», а также местный поставщик ИП Алексеева И.А.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Директору МБОУ СОШ с. Талдан (С.Г. Ищенко):

1. Контроль за организацией питания в ГДО МБОУ СОШ с. Талдан осуществлять постоянно.

2. Взять на особый контроль согласование нового 10-дневное меню для ГДО для дальнейшего применения в работе (срок до 25.02.2021). Предоставить объяснительную в срок до 17.02.2021.

3. Разработать и утвердить локальные акты и документы по организации питания ГДО (срок до 25.02.2021):

- План мероприятий по контролю за организацией питания в ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение о бракеражной комиссии ГДО на 2020-2021 учебный год;
- Положение об организации питания воспитанников ГДО;
- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в ГДО;

- Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией питания в ГДО»;
- Приказ «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;
- Гигиенический журнал сотрудников пищеблока (основание: СанПиН 2.3./2.4.3590-20, приложение 1).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии со сроками, указанными в Акте.

9. Справка по проверке МАДОУ д/с № 8 г. Сковородино

В МАДОУ д/с № 8 г. Сковородино (далее – ДОУ) функционирует 16 групп, в том числе одна группа временно закрыта из-за отсутствия воспитанников – низкая посещаемость (2 группа раннего возраста), списочный состав по состоянию на 12.02.2021 – 402 воспитанника.

Организация питания детей в ДОУ осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ДОУ осуществляется заведующим Бирюковой Т.В., а также медицинским работникам (работает по договору между ДОУ и ЦРБ).

Работа по организации питания детей в ДОУ осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

19. Система контроля за организацией питания в ДОУ со стороны руководителя.
20. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).
21. Документация по организации контроля за питанием в ДОУ в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной заведующим ДОУ Бирюковой Т.В., процесс организации питания в ДОУ основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ДОУ организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, фрукты. В ДОУ разработано новое 10-ти дневное меню, которое согласовано с Роспотребнадзором.

Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях

Изучено меню-требование за 5 дней (с 01 февраля по 05 февраля 2021 года). Меню за вышеуказанный период не соответствует примерному 10-ти дневному меню.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ДОУ соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве, но из-за износа требуется его обновление. Духовой шкаф эксплуатируется 35 лет, требует замены. Все оборудование промаркировано. Температурный режим рабочей зоны и параметры микроклимата пищеблока не соответствует гигиеническим нормативам установленным СанПиН (температура воздуха на пищеблоке составляет 30-35 градусов, особенно в летний период времени). Для ограничения перегрева помещения пищеблока, необходимо установить дополнительную солнезащиту или кондиционер.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

Все блюда в ДОУ - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. В ДОУ не используются полуфабрикаты. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ДОУ в наличии имеется следующие локальные и распорядительные акты:

- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАДОУ д/с № 8 г. Сковородино, утвержден приказом от 03.09.2020 № 390а;

- График выдачи пищи;

- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МАДОУ д/с № 8 г. Сковородино, утверждено приказом от 03.09.2020 № 390б;

- Приказ «Об организации питания» от 03.09.2020 № 390а;

- Приказ от 03.09.2020 № 390е «О создании бракеражной комиссии»;

- Приказ от 03.09.2020 № 390в «О создании комиссии по питанию в МАДОУ д/с № 8 г. Сковородино на 2020-2021 учебный год»;

- Приказ от 03.09.2020 № 390г «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»;

- Приказ от 03.09.2020 № 390д «Об обеспечении безопасности и повышения качества питания».

Не предоставлены:

- Положение об организации питания воспитанников;

- Положение о бракеражной комиссии;

- План работы бракеражной комиссии на 2021 год.

В помещении пищеблока имеются инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ДОУ имеются следующие журналы:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Все журналы заполняются своевременно.

Из информации заведующего следует, что медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком. Согласно графику период прохождения медицинских осмотров февраль-март.

По состоянию на 12.02.2021 поставщиками продуктов питания являются: ОАО «Хладокомбинат», ООО «Амурский бройлер» и местные поставщики ИП Хайдаров С.А., ИП Есиков С.А., ИП Мосинян А.Л. Продукты питания у Амурских производителей в ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются.

Кондитерские изделия в ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» также не приобретаются, так как в соответствии с 10-дневным меню в рацион питания входит в основном домашняя выпечка, которую выпекает ДОУ.

Продукты питания в ПК «Серышевский» не приобретаются, так как основной перечень продуктов – полуфабрикаты, а молочная продукция приобретается в ОАО «Хладокомбинат».

Рекомендации и предложения по организации работы:

Заведующему МАДОУ д/с № 8 г. Сквородино Т.В. Бирюковой:

1. Контроль за организацией питания в МАДОУ д/с № 8 г. Сквородино осуществлять постоянно.

2. Прохождение периодических медицинских осмотров работников взять на особый контроль (до 01.04.2021).

3. Провести мониторинг цен и подготовить заявку в МКУ СР «ЦБ» на частичную замену технологического оборудования для пищеблока, которое имеет большой срок эксплуатации, а также приобрести на пищеблок кондиционер (срок до 01.09.2021, при наличии финансирования).

4. Взять на особый контроль составление ежедневного меню, в соответствии с примерным 10-дневным меню.

5. Разработать и утвердить локальные акты по организации питания (срок до 20.02.2021):

- Положение об организации питания воспитанников;
- Положение о бракеражной комиссии;
- План работы бракеражной комиссии на 2021 год.

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии со сроками, указанными в Акте.

10. Справка по проверке МБДОУ д/с № 2 с. Невер

В МБДОУ д/с № 2 с. Невер (далее – ДОУ) функционирует 3 группы, списочный состав по состоянию на 20.02.2021 – 51 воспитанник.

Организация питания детей в ДОУ осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ДОУ осуществляется заведующим Гончаровой О.С., а также медицинским работником (работает по договору между ДОУ и ЦРБ).

Работа по организации питания детей в ДОУ осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

22. Система контроля за организацией питания в ДОУ со стороны заведующего.

23. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

24. Документация по организации контроля за питанием в ДОУ в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной заведующим ДОУ Гончаровой О.С., процесс организации питания в ДОУ основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ДОУ организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, фрукты, кисломолочная продукция. ДОУ работает по новому, утвержденному 10-ти дневному меню.

Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях

Изучено меню-требование за 5 дней (с 12 февраля по 18 февраля 2021 года). Меню составлено в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, которое согласовано с Роспотребнадзором.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ДООУ соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

В ДООУ используются как блюда собственного производства, так и полуфабрикаты. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ДООУ в наличии имеются следующие локальные и распорядительные акты:

- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБДООУ д/с № 2 с. Невер;
- Положение о бракеражной комиссии, утверждено приказом от 14.01.2014 № 1;
- Положение о комиссии по контролю за организацией питания в МБДООУ д/с № 2 с. Невер, утверждено приказом от 14.01.2014 № 1;
- Приказ от 14.01.2014 № 1 «О создании бракеражной комиссии»;
- Приказ от 01.01.2021 № 3 «О назначении ответственных по контролю за организацией питания в детском саду»;
- Инструкция по снятию суточной пробы;
- Примерные возрастные объемы порций для детей;
- График выдачи готовых блюд на пищеблоке.

В помещении пищеблока имеются инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ДООУ имеются следующие журналы:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Все журналы заполняются своевременно.

Медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 20.02.2021 поставщиком продуктов питания являются: ОАО «Хладокомбинат» и местный поставщик ИП Андреасян А.Н.

Продукты питания у Амурских производителей в ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются.

Рекомендации и предложения по организации работы:

Заведующему МБДООУ д/с № 2 с. Невер О.С. Гончаровой:

1. Контроль за организацией питания в МБДОУ д/с № 2 с. Невер осуществлять постоянно.

2. Локальные акты по организации питания разработать и утвердить в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (срок до 01.03.2021).

3. Организовать работу с Амурскими поставщиками по поставке продукции Амурских производителей: ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» (срок: до 01.04.2021).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии со сроками, указанными в Акте.

11. Справка по проверке МБДОУ д/с № 10 г. Сковородино

В МБДОУ д/с № 10 г. Сковородино (далее – ДОУ) функционирует 3 группы, списочный состав по состоянию на 17.02.2021 – 61 воспитанник.

Организация питания детей в ДОУ осуществляется в соответствии с выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Контроль за организацией питания воспитанников ДОУ осуществляется и.о. заведующего Бутениной Т.Н., а также медицинским работником (работает по договору между ДОУ и ЦРБ, рабочий график не более 1 часа в день).

Работа по организации питания детей в ДОУ осуществляется под руководством воспитателей.

На основании плана-задания были изучены:

25. Система контроля за организацией питания в ДОУ со стороны руководителя.

26. Организация питания детей с использованием нового примерного 10-ти дневного меню. Изучение ежедневных меню-требований (за 5 дней).

27. Документация по организации контроля за питанием в ДОУ в соответствии с СанПиНа 2.3./2.4.3590-20.

На основании информации, предоставленной и.о. заведующего ДОУ Бутениной Т.Н. процесс организации питания в ДОУ основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13 и СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В ДОУ организовано 3-х разовое питание. Также организован второй завтрак, который включает в себя: соки, фрукты, напитки. В ДОУ разработано новое 10-ти дневное меню, которое 13.11.2020 согласовано и утверждено Роспотребнадзором.

Представленное цикличное 10-ти дневное меню рассчитано для возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольных организациях

Изучено меню-требование за 5 дней (с 18 января по 22 января 2021 года). Меню за вышеуказанный период не соответствует примерному 10-ти дневному меню.

Выдача готовых блюд осуществляется в соответствии с графиком выдачи питания, разработанным для каждой возрастной категории детей согласно режиму работы организации. В ДОУ соблюдается организация питьевого режима, хранение продуктов питания. Технологическое оборудование имеется в достаточном количестве. Все оборудование промаркировано. На пищеблоке в феврале текущего года проведен ремонт помещения.

Для осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, а результаты проб записывает в бракеражный журнал.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН.

В ДОУ используются как блюда - собственного производства, так и полуфабрикаты. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. При подготовке меню учитывается максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. В меню отсутствуют салаты (за исключением одного дня, 18.01.2021).

Наличие суточных проб имеет постоянный контроль.

В ДОУ в наличии имеются следующие локальные и распорядительные акты:

- План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2020-2021 учебный год;

- План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год;

- Положение об организации питания воспитанников МБДОУ д/с № 10 г. Сковородино (в п.1. «Общие положения» отсутствует ссылка на СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- Положение о бракеражной комиссии;

- Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ д/с № 10 г. Сковородино;

- Приказ от 12.01.2021 № 8 «Об организации питания». В приказе указан состав бракеражной комиссии, указан ответственный за снятие и хранение суточной пробы.

- Приказ от 12.01.2021 № 5 «О назначении ответственных по контролю за организацией питания в ДОУ»;

- Приказ от 12.01.2021 № 9 «Об утверждении плана комплексных мероприятий по совершенствованию повышения организации питания воспитанников ДОУ».

В помещении пищеблока имеются инструкции по охране труда и технике безопасности, по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, должностные инструкции работников пищеблока.

В соответствии с приложениями СанПиН 2.3./2.4.3590-20 в ДОУ имеются следующие журналы:

- гигиенический журнал сотрудников пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Журналы не прошиты и не скреплены печатью.

Не предоставлены:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Медицинские осмотры сотрудники проходят своевременно, в соответствии с графиком.

По состоянию на 15.02.2021 поставщиками продуктов питания являются: ОАО «Хладокомбинат» и местные поставщики ИП Хайдаров С.А., ИП Есиков С.А. Продукты питания у Амурских производителей в ООО «Амурский бройлер», ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ» не приобретаются.

Рекомендации и предложения по организации работы:

И.о. заведующего МБДОУ д/с № 10 г. Сковородино Т.Н. Бутениной:

1. Контроль за организацией питания в МБДОУ д/с № 10 г. Сковородино осуществлять постоянно.

2. Взять на особый контроль составление ежедневного меню, в соответствии с примерным 10-дневным меню (срок до 25.02.2021).

3. Организовать работу с Амурскими поставщиками по поставке продукции Амурских производителей: ПК «Серышевский», ОАО Благовещенская кондитерская фабрика «ЗЕЯ», ООО «Амурский бройлер».

4. Завести:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

Все журналы прошить и скрепить печатью (срок: до 25.02.2021).

5. Локальные и распорядительные акты (Положения, приказы по организации контроля за питанием) привести в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 (срок: до 25.02.2021).

Информацию о выполнении рекомендаций и предложений, направленных на устранение выявленных в ходе проверки нарушений, предоставить письменно в Управление образования в соответствии со сроками, указанными в Акте.