

СПРАВКА

отдела образования администрации города Лермонтова о результатах тематической проверки по теме: «Организация питания детей в ДООУ города Лермонтова»

Дата проверки: 10 по 21 октября 2016 года.

В соответствии с планом работы отдела образования администрации города Лермонтова на 2016-2017 учебный год, на основании приказа отдела образования администрации города Лермонтова от 26 октября 2016 года № 379-од комиссией, в составе:

Кобзева Е.Н. – начальник отдела образования администрации города Лермонтова,

Колмыкова Т.И. – главный специалист отдела образования администрации города Лермонтова,

Безроднова М.М. – главный технолог МКУ «Методический центр»,

Башинская Е.С. – ведущий специалист управления экономического развития города Лермонтова, была осуществлена плановая комплексная проверка деятельности Муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Лермонтова (далее – ДООУ) в части организации питания детей.

Цель проверки:

Контроль качества питания и соблюдение требований к организации питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Лермонтова.

Проверка осуществлялась в соответствии с планом-заданием по следующим направлениям:

1. Наличие и состояние нормативной документации по организации питания детей в ДООУ, в том числе документация по организации общественного контроля по вопросам питания;
2. Санитарное состояние помещений пищеблоков ДООУ;
3. Оснащенность оборудованием, обеспеченность посудой, специальной одеждой, хозяйственным инвентарем помещений пищеблоков ДООУ;
4. Соблюдение технологии приготовления блюд;
5. Качество готовой продукции;
6. Выполнение натуральных норм питания детей;
7. Организация питания детей в группах; создание условий для питания детей, эстетическое воспитание в процессе питания;
8. Устранение недостатков, указанных в ходе предыдущих проверок.
9. Качество поставляемых пищевых продуктов, соблюдение условий и сроков хранения.

В ходе проверки установлено:

В ходе проверки установлено: во всех ДООУ имеются примерные десятидневные меню на осенний сезон, утвержденные руководителями, технологические карты наготавливаемые блюда и кулинарные изделия. Журналы «Бракеража готовой кулинарной продукции», «Бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Здоровья», «Проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Учета температурного режима в холодильном оборудовании» имеются. Для обеспечения преемственности

питания детей в учреждениях вывешивается ежедневное меню. В соответствии с Постановлением Правительства Ставропольского края от 11 июля 1998 г. № 91-п «О мерах по профилактике йод-дефицитных состояний» в питании детей используется йодированная соль. Весоизмерительное оборудование поверено в срок. Технологическое и холодильное оборудование функционирует. Кухонной посудой, инвентарем пищеблока обеспечены в достаточном количестве. Санитарное состояние помещений пищеблоков удовлетворительное.

Товарное соседство при хранении продуктов не нарушено, сроки и условия хранения соблюдены, температурные параметры хранения продуктов выдерживаются.

Организация питания детей в группах удовлетворительная. Доведение пищи до детей осуществляется помощником воспитателя в специально промаркированной посуде с закрытыми крышками.

В соответствии с законодательством Российской Федерации и на основании Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 13.07.2015 № 249-ФЗ) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» заключены контракты и отдельные прямые договоры о поставках продуктов для организации питания детей по наименованиям, в количествах, ассортименте и с характеристиками согласно спецификациям.

Жалобы родителей на организацию и качество питания детей в ДООУ в администрацию города Лермонтова не поступали.

МДОУ № 15 «Сказка» приказы «Об организации питания» (от 30.08.2016 года №40-о/д), «Об утверждении состава бракеражной комиссии» (от 11.01.2016 года №01-о/д), акт поверки технологического и холодильного оборудования (от 30.08.2016 года № 62) имеются. Питание организовано по 8-му дню примерного десятидневного меню на осенний период. В соответствии с меню-раскладкой от 12.10.2016 года количество питающихся составляет 188 детей (возрастная группа от 3-х до 7-ми лет), 35 детей (возрастная группа до 3-х лет), в учреждении предусмотрено питание сотрудников (на момент проверки - в количестве 33 человек по меню обеда). На момент проверки проведены: бракераж готовой продукции, бракераж сырой продукции, С-витаминация третьего блюда. Пробы блюд выставлены.

По данным отчета Анализ выполнения натуральных норм питания в МБДОУ Д/С № 15 за сентябрь 2016 года выполнение натуральных норм питания по основным продуктам составило: мясо-49,6%, птица-156%, рыба-94%, молоко-101,3%, творог-93%, масло сливочное-106%, овощи-74%, сыр-12%, сок-46,6%, в рационе отсутствуют свежие фрукты. Учитывая примечания приложения №10 к СанПиН 2.4.1.3049-13, не выполнены нормы по мясу, рыбе, творогу, овощам, сыру, соку, перевыполнены нормы по птице, маслу сливочному.

Проведено контрольное взвешивание:

- блюда «Котлеты рубленые из птицы» в количестве 10шт: 985гр. (общий вес) – 285гр. (вес тары)=700гр., фактический вес 1шт-70гр., выход по меню 70гр. Отклонение в весе отсутствует.

- «Каша гречневая» (31400гр. (общий вес) – 5000гр. (вес тары)=26400гр.), расчетный вес блюда составил $100гр. \times (188+35+33)чел.=25600гр.$, отклонение в весе не превышает предельные размеры отклонений массы.

Отмечено: в используемом примерном меню не предусмотрены кисломолочные напитки, занижено потребление мяса, овощей, сыра, сока, что не соответствует Приложению 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13; занижена суточная калорийность в 1 дне в примерном меню для детей возрастной группы до 3-х лет и в 1, 5, 9, 10 дни в примерном меню для детей возрастной группы от 3 до 7 лет, что не соответствует норме физиологической потребности в энергии (п.15.1. СанПиН 2.4.1.3049-13); температурный режим в холодильнике для проб (+10оС) не соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13.

Устранены замечания: о неправильном списании сырья (филе хека вместо филе трески); о несоответствии требованиям при регистрации результатов контроля выдачи готовой продукции в журнал бракеража; о невнесении записей о конечных сроках реализации и температуре хранения при проведении входного контроля овощей, хлеба; обеспечено наличие всех необходимых технологических карт, медицинских книжек работников пищеблока, термометра для контроля температурного режима холодильника для хранения проб.

Посуда в группах для раздачи пищи промаркирована. Столовая и чайная посуда, столовые приборы на каждой группе в достаточном количестве, но в группе № 9 имеются надколотые тарелки. В группе № 12 нет ветошей для мытья посуды и столов. Меню находится в уголках для родителей. Меню, подписанное заведующим с указанием стоимостью дня.

Пищевые отходы собираются в чистых промаркированных тарах с крышкой, в наличии незначительное количество отходов.

В соответствии с должностной инструкцией, обязанности по формированию текущих заявок на поставку продуктов питания, их приемке, хранению, выдаче и обеспечению оперативного учета движения возложены на кладовщика Попову Наталью Алексеевну.

Поставщиками товаров являются предприятия и индивидуальные предприниматели города Лермонтова и городов КМВ.

В списке поставщиков значатся ООО «Кавинторг плюс Ф», ООО «Пятигорский молочный завод», ООО «ЭМЗ», ИП Карибов А.М., ИП Литвинова Е.Г., ИП Филиппова Л.П., ИП Цыпик В.В.

По информации ответственного лица Поповой Н.А. случаев нарушения обязательств, взятых поставщиками при заключении контрактов по ассортименту, качеству и безопасности пищевых продуктов, соответствию требованиям технических регламентов, стандартов, упаковке, маркировке не отмечено.

Порядочно графики и условия поставок товаров выполняются поставщиками в полном объеме, каждая партия продовольственного товара имеет пакет установленных сопроводительных документов.

Проведена выборочная проверка наличия документов, подтверждающих качество продуктов, при этом на все проверенные партии продуктов представлены сопроводительные документы качества, в том числе:

- на муку пшеничную представлен сертификат соответствия со сроком действия до 29.06.2018, о том что мука пшеничная соответствует требованиям нормативных документов ГОСТ Р 52189-2003;

- на филе трески мороженное представлено ветеринарное свидетельство 226 № 4476505 от 05.10.2016, выданное ГБУ СК «Предгорная районная СББЖ» ИП Цыпик В.В.;

- на яйцо куриное пищевое представлено ветеринарное свидетельство 226 № 4238139 от 28.09.2016 г. ГБУ СК «Ессентукская городская СББЖ», выданная ИП Литвинова Е.Г.

Склад для хранения продуктов имеет достаточное количество площадей для размещения получаемых продовольственных товаров в соответствии с установленными санитарными требованиями. Складские помещения находятся в хорошем санитарном состоянии, имеют необходимое количество холодильных камер и холодильников, оснащены стеллажами, поддонами, пищевыми емкостями для хранения продуктов, вспомогательным инвентарем, напольными и настольными весами, термометрами для контроля параметров условий хранения. Весы имеют клейма и отметки о государственной поверке, сроки действия поверочных периодов не нарушены.

Рекомендовано:

- привести в соответствие с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 выполнение натуральных норм питания детей, суточную калорийность блюд в примерном меню, температурный режим в холодильнике для проб;
- заменить надколотые тарелки.