

### Справка от 30.01.2019г.

по результатам тематического контроля за организацией питания воспитанников образовательной организации

**Цель:** контроль за организацией питания воспитанников МБДОУ ДС №8 «Снеговичок»

**Дата проведения контроля:** 28.01.2019г.

**Основание:** приказ от 22.01.2019г. №60 «О проведении тематического контроля «Организация питания воспитанников образовательной организации».

**Состав комиссии:**

Председатель – Мельник О.А., заведующий  
Состав комиссии – Филимонова Е.С., зам.зав. по ВМР  
Ядревская Ю.Ю., специалист по ОТ  
Чухманова И.Ю., зам.зав. по АХР  
Сабирова С.И., специалист ОК  
Вахимова И.С., кладовщик

**Результаты контроля:**

Направления (вопросы) контроля	Документация и параметры соблюдения нормативных требований для проверки	Результаты контроля	Рекомендации
1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблоков, посуды, инвентаря, оборудования пищеблоков, состояние централизованных источников водоснабжения, водоотведения.	1. Инструкции по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств, по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, обработке ветоши;	<b>Имеются</b>	
	2. Сертификаты на моющие и дезинфицирующие средства;	<b>Имеются</b>	
	3. Договора со специализированными организациями на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий (в случае необходимости).	<b>Имеются</b>	
	4. Журнал регистрации неисправностей технологического оборудования;	<b>Имеется</b>	
	5. Паспорта на весоизмерительное оборудование с отметкой о поверке;	<b>Имеются</b>	
	6. Акты проверок организации питания в образовательной организации представителями родительской общественности;	<b>Имеются</b>	

	<p>7. Наличие достаточного количества уборочного инвентаря и условий для его хранения.</p> <p>8. Качество мытья столовой и кухонной посуды, текущей уборки производственных и складских помещений, обеденных залов.</p> <p>9. Санитарное и техническое состояние холодильного и технологического оборудования;</p> <p>10. Санитарное и техническое состояние водопроводной и канализационной сети на пищеблоке.</p>	<p><b>Имеется</b></p> <p><b>Соответствует требованиям СанПиН</b></p> <p><b>Соответствует требованиям СанПиН</b></p> <p><b>Соответствует требованиям СанПиН</b></p>	
<p>2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, порядок их хранения.</p>	<p>1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;</p> <p>2. Документы, подтверждающие происхождение и качество пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки);</p> <p>2. Журнал температурного режима холодильного оборудования;</p> <p>3. Наличие термометров в холодильном оборудовании и приборов для измерения температуры и влажности в складских помещениях;</p> <p>4. Соблюдение товарного соседства при хранении пищевых продуктов;</p> <p>5. Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов.</p>	<p><b>Имеется</b></p> <p><b>Имеются</b></p> <p><b>Имеется</b></p> <p><b>Имеются</b></p> <p><b>Соответствует требованиям СанПиН</b></p> <p><b>Соответствует требованиям СанПиН</b></p>	
<p>3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.</p>	<p>1. Наличие технологических карт на блюда цикличного меню.</p> <p>2. Фактическое соответствие органолептических показателей приготовленных блюд, их массы и температуры подачи требованиям технологических карт.</p> <p>3. Акты проверок организации питания в образовательной организации представителями родительской общественности;</p>	<p><b>Имеются</b></p> <p><b>Соответствует требованиям СанПиН</b></p> <p><b>Имеются</b></p>	

4. Организация работы бракеражной комиссии.	Приказ о создании бракеражной комиссии на текущий учебный год.	Имеется	
5. Отпуск горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией.	1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. 2. Наличие суточных проб на каждую партию приготовленных блюд.	Имеется Имеется	
6. Соблюдение требований личной гигиены обучающимися и воспитанниками, работниками пищеблоков.	1. Журнал здоровья работников пищеблока. 2. Наличие условий для мытья рук работников пищеблока, а также обучающихся и воспитанников. 3. Условия хранения санитарной одежды.  4. Отсутствие у работников пищеблока ювелирных украшений, лака на ногтях, заколок, булавок на одежде. 5. Наличие отдельной промаркированной санитарной одежды для обработки яиц и для посещения туалета.	Имеется Соответствует требованиям СанПиН Соответствует требованиям СанПиН Отсутствуют  Имеется	
7. Своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков.	1. Личные медицинские книжки с отметками о результатах медицинских обследований, обязательных вакцинациях и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке, актуальными на дату проверки.	Имеются	
8. Наличие бактерицидных ламп для дезинфекции в пищеблоках.	1. Журнал регистрации работы бактерицидных ламп.	Имеется	
9. Наличие в должностных инструкциях работников образовательной организации положения по исполнению контрольных функций в части безопасности детского питания.	1. Должностные инструкции лиц, ответственных за питание в образовательной организации.	Имеются	
10. Проведение санитарно-просветительской работы с обучающимися, воспитанниками, родителями, работниками по профилактике острых кишечных инфекций.	1. Наличие наглядной агитации, листовок, буклетов, протоколов родительских собраний, планов классных часов и т.п. по профилактике острых кишечных инфекций.	Имеется	

По результатам тематического контроля «Организация питания воспитанников образовательной организации» нарушения СанПин 2.4.1.3049-13 не выявлены.

Рекомендации:

1. Сотрудникам пищеблока в своей работе руководствоваться и соблюдать требования СанПин 2.4.1.3049-13

Подпись проверяющих:



М.П. \_\_\_\_\_