

Справка по результатам плановой документарной проверки дошкольных образовательных учреждений

На основании приказа управления образования и молодежной политики Павловского муниципального округа №32 от 28.01.2021г. «О проведении плановой документарной проверки дошкольных образовательных учреждений», Малышевой Я.С., ведущим специалистом была проведена плановая документарная проверка с 28.01.2021г. по 12.02.2021г. следующих дошкольных образовательных учреждений: МБДОУ детского сада №9, 18, 27 г.Павлов, №2 с.Таремское по вопросу организации питания в ДОУ.

В ходе проверки были представлены и проанализированы следующие документы:

-документы, обеспечивающие нормативно-правовое регулирование и организацию питания в дошкольном образовательном учреждении.

В результате проверки сделаны следующие выводы:

1.В МБДОУ детских садах организовано четырехразовое питание по примерному 10-дневному меню, утвержденному заведующим дошкольного образовательного учреждения. Однако, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», вступившие в действие с 1 января 2021г., оно подлежит корректировки:

1.1.«Примерное 10-дневное меню» теперь имеет название «Основное меню» и должно быть составлено по рекомендуемой форме (Приложение 8 СанПиН). Т.е. основное меню, разработанное на две недели (10 дней) для каждой возрастной группы (1-3 лет, 3-7 лет), должно содержать наименование приема пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, иметь ссылки на рецептуры блюд. Наименование блюд в основном меню должны соответствовать их названиям в технологических картах. Масса порции и объемы блюд должны быть в пределах нормы, указанной в Приложении 9, а доля и суточная потребность в питательных веществах в Приложении 10.

1.2.Форма ежедневного основного меню, представленные дошкольными образовательными учреждениями, содержит следующие обязательные сведения: дату, наименование приема пищи и блюда, массу, но информация о калорийности порции отсутствует.

1.3.Меню-раскладка основного меню на две недели и Меню-требование на выдачу продуктов питания оформлено без нарушений. Однако, здесь необходима корректировка в объеме суточных норм и выхода готовых блюд (Приложение 7, 9).

2.В ходе изучения приказов и локальных актов дошкольных образовательных учреждений выявлено следующее:

-приказы о назначении ответственного за организацию питания, об организации питьевого режима воспитанников, приказы об усилении контроля организации и качества питания, приказ об утверждении графика «закладки продуктов», приказ об утверждении графика выдачи пищи в наличие. Однако, их необходимо скорректировать в соответствии с новыми нормативными документами;

-«Положение о бракеражной комиссии», «Положение об организации питания воспитанников» представлены, но их необходимо привести в соответствие с новыми санитарными требованиями: заменить отмененные акты на действующие, добавить сведения о новых обязательных документах по организации питания, заменить наименования форм, добавить информацию о программе производственного контроля;
-Программа производственного контроля.

3.Все дошкольные образовательные учреждения предоставили графики, которые утверждены приказами:

-график смены кипяченой воды, который составлен в произвольной форме, но содержат всю необходимую информацию, требуемую новыми СанПиНами (дата, время замены воды, ФИО и подпись заменившего воду, ФИО и подпись проконтролировавшего замену воды);
-график выдачи пищи с пищеблока.

4.Всеми дошкольными образовательными учреждениями предоставлены накопительные ведомости, но они так же нуждаются в небольших изменениях: наименование документа и граф в соответствии с Приложением 13.

5.Дошкольные образовательные учреждения предоставили следующие журналы:

-Гигиенический журнал (сотрудники);
-Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
-Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
Все журналы имеют форму, которую диктуют новые санитарные правила, пронумерованы, прошнурованы и заверены заведующим.

Рекомендации:

1.Пересмотреть нормативно-правовые документы и всю необходимую документацию, регулирующие вопрос организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

2.Проводить бракераж готовой продукции с последующей регистрацией в журнале бракеража готовой кулинарной продукции на усмотрение Учреждения.

Справку составила Малышева Я.С.

Со справкой ознакомлены:

Малышева Я.С.
18.02.2021
Заведующий Учреждением Е.А.
Мухоморова О.В.
Заведующий Учреждением Е.О.