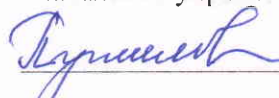


УТВЕРЖДАЮ

Начальник управления образования

 Т.Н. Путилова
«21» июня 2016 г.

**Акт
проверки организации питания в образовательных учреждениях,
реализующих общеобразовательную программу дошкольного
образования**

ЗАТО г. Радужный

21.06.2016 г.

В соответствии с приказом управления образования от 28.10.2015 г. №397 комиссией в составе:

Председатель:

Касумова Ш.М. – главный специалист управления образования;

Члены комиссии:

Петрова Ю.В. – Ведущий специалист по развитию потребительского рынка и защите прав потребителей администрации ЗАТО г. Радужный (по согласованию)

Капустина М.М. – методист методического кабинета управления образования

Была проведена проверка организации питания в образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования: МБДОУ ЦРР-Д\С №3, МБДОУ ЦРР-Д\С №5, МБДОУ ЦРР-Д\С №6.

В ходе проверки проверялось:

- Содержание меню на день проведения проверки.
- Наличие и использование технологических карт.
- Маркировка производственного оборудования, разделочного инвентаря, посуды.
- Сроки реализации и условия хранения продуктов.
- Наличие сопроводительной документации на поступающие продукты питания.

В результате проверки выявлено следующее:

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного весенне-летнего десятидневного меню, утвержденного руководителем дошкольного образовательного учреждения.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное руководителем и подписанное старшей медицинской сестрой, для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой

продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате, соблюдается технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь (ножи, доски), посуда промаркированы, используются по назначению.

Продукты питания, предназначенные для детского питания, находятся в исправной таре. Бакалейные товары (лавровый лист, крупы, мука, сахар, сухари панировочные, чай, соль, цикорий, кисель брикетированный, кислота лимонная и т.д.) имеют документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции. Маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской упаковке (мешки, коробки) на подтоварниках и стеллажах. Посторонних примесей в крупах не выявлено.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки имеются в наличии, хранятся до окончания реализации продукции.

Продуктов с истекшим сроком хранения не выявлено.

Суточная проба готовой продукции имеется в наличии в холодильнике, промаркирована.

Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных камерах. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко, масло сливочное, творог хранятся в заводской упаковке. Другие продукты питания хранятся в складских помещениях.

По результатам проверки выявлены следующие нарушения:

МБДОУ ЦРР – Д\С №3:

- в складских помещениях не исправен психометрический гигрометр, отсутствует термометр, которые необходимы для оценки соответствия условий хранения условиям, заявленным производителем.

- на упаковке отсутствует маркировка на русском языке (яблоки, поставщик ООО «Фруктово-овощной микс»)

МБДОУ ЦРР – Д\С №6:

- на упаковке отсутствует маркировка на русском языке (груши, поставщик ООО «Фруктово-овощной микс»)

МБДОУ ЦРР – Д\С №5:

- в складских помещениях не исправен психометрический гигрометр, отсутствует термометр, которые необходимы для оценки соответствия условий хранения условиям, заявленным производителем.

- в складских помещениях нарушены температурные условия хранения овощей и фруктов (огурцы, помидоры, производитель ГУП комбинат «Тепличный» - температура хранения до +14; курага, поставщик ИП Маркова - температура хранения до +4)

- на упаковке отсутствует маркировка на русском языке (яблоки, поставщик ООО «Фруктово-овощной микс»);

- несоответствие макаронных изделий, находящихся на складе (высший сорт группа В) спецификации заключенного договора (высший сорт группа А) поставщик ИП Кудрявцев.

Рекомендации:

1. Руководителям образовательных учреждений, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования МБДОУ ЦРР-Д\С №3, МБДОУ ЦРР-Д\С №5, МБДОУ ЦРР-Д\С №6 проводить прием продуктов питания лично, только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, маркировочных ярлыков на русском языке.

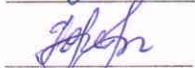
2. Руководителям МБДОУ ЦРР-Д\С №3, МБДОУ ЦРР-Д\С №5 усилить контроль за соответствием температурного режима в складских помещениях, обеспечить исправность оборудования, измеряющего влажность (гигрометр психрометрический) и температуру в помещении.

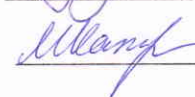
3. Руководителю МБДОУ ЦРР-Д\С №5 обеспечить прием товара в соответствии со спецификацией заключенного договора в части сортности и категории товара.

Председатель комиссии:

 Ш.М. Касумова

Члены комиссии:

 Ю.В.Петрова

 М.М. Капустина