

**Справка**  
**о результатах плановой тематической проверки МАДОУ д/с № 4 «Лесовичок»**  
**по организации питания детей**

от 04 декабря 2015 года

**В соответствии с приказом** по МУ отделу образования администрации Андреапольского района от 20.11.2015 года № 72/01 «О проведении плановой тематической проверки ДОУ по организации питания детей»

**комиссией в составе:**

Пименовой И.Л. – главного специалиста отдела образования администрации Андреапольского района,

Колесниченко О.Б. – методиста МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок»,

Вахрушевой Е.А. – методиста МОУ АСОШ № 3

03 декабря 2015 г. проведена проверка организации питания детей в МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок».

**В ходе проверки установлено:**

1. В МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок» ведётся журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. На момент проверки были заполнены все разделы журнала – дата поступления продукции, номер накладной, результат органолептической оценки. Сроки реализации продуктов соблюдаются. Заполнен журнал бракеража готовой продукции. Имеются подписи двух членов бракеражной комиссии с отметкой о допуске, но в соответствии с п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13 в состав бракеражной комиссии должно входить не менее 3-х человек.
2. Своевременно ведётся следующая документация:
  - журнал здоровья сотрудников;
  - журнал осмотра работников пищеблока;
  - журнал осмотра детей при карантине;
  - журнал регистрации и контроля бактерицидной лампы.
3. В ходе проверки изучены меню. Ежедневные меню размещены в раздевалках каждой группы. Имеются все необходимые технологические карты готовых блюд. В меню-раскладках и в бракеражном журнале указаны полные наименования блюд. В раздевалках размещены меню с кратким названием блюд, но в соответствии с п. 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 в ежедневном меню необходимо указывать полное наименование блюда и объем порции с целью обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома.

Был проверен список блюд, предлагаемых детям на завтрак и обед в период с 24 ноября по 03 декабря 2015 г.

Дата	Завтраки	Обед (1-е блюда)	Обед (2-е блюда)
24.11.2015 (вт)	Макароны молочные	Суп гороховый	Плов
25.11.2015 (ср)	Каша ячневая	Суп геркулесовый	Бефстроганов, гречка отварная
26.11.2015 (чт)	Каша «Дружба»	Рассольник	Картофельная запеканка, соус, салат свекольный
27.11.2015 (пт)	Каша пшеничная	Суп рыбный	Картофельное пюре, соус, рыба жареная
30.12.2015 (пн)	Каша рисовая	Щи со сметаной	Картофель, тушёный с мясом, салат морковный
01.12.2015 (вт)	Каша гречневая молочная	Суп полевой	Свёкла тушёная, ёжики
02.12.2015 (ср)	Каша манная	Суп рыбный	Картофельное пюре, рыба под овощами

03.12.2015 (чт)	Каша геркулесовая	Суп с фрикадельками	Ленивые голубцы
-----------------	-------------------	---------------------	-----------------

Питание детей разнообразное. Ежедневно в меню включены блюда из овощей. Супы готовятся из мороженой рыбы; рыбные консервы не используются. 1-2 раза в неделю детям даются фрукты на полдник (бананы, апельсины, мандарины, яблоки). Творог используется в питании два раза в месяц; более частое использование данного продукта приведет к превышению стоимости детодня.

В МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок» примерное 10-дневное меню утверждено заведующей. Ежедневные меню в период с 24.11.2015г по 03.12.2015г не соответствуют примерному меню.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, хранится не в детском саду, а в бухгалтерии.

В день проверки 03.12.2015г присутствовало 82 детей, из них в первой младшей группе – 12 человек, во второй младшей – 20 человек; в средней группе – 23 человека, в старшей подготовительной группе – 27 человек.

В день проверки меню выглядело следующим образом:

Завтрак:

Каша геркулесовая на молоке;

Чай;

Булка со сливочным маслом.

Обед:

Суп с фрикадельками;

Ленивые голубцы;

Компот из сухофруктов;

Хлеб.

Полдник:

Молоко;

Булка.

Ужин:

Макаронные отварные;

Яйцо ½;

Чай.

Стоимость питания в этот день составила 68,97 рублей.

4. В МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок» ведётся журнал С-витаминизации. Витамин С добавляется ежедневно в третье блюдо (компот).
5. Продукты хранятся в соответствии с требованиями в отдельных холодильниках в помещении кладовой: мясо (морозильная камера); рыба (холодильник); молочные продукты (холодильник). Яйца хранятся в коробках в помещении подвала. В помещении пищеблока имеется отдельный холодильник для выдачи продуктов на день и хранения суточных проб. Все холодильники и морозильная камера находятся в рабочем состоянии.
6. В день проверки установлено, что суточные пробы отобраны своевременно. Пробы хранятся в холодильнике в отдельных баночках. Работниками пищеблока ведётся журнал отбора проб. Но на баночках с пробами не указана дата отбора.  
Продукты в кладовой хранятся на полках; картофель, лук и капуста хранятся в подвале. Крупы хранятся в упаковках, кондитерские изделия – в коробках. В момент проверки не были обнаружены продукты с истекшим сроком годности.  
Поставщиками продуктов питания в МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок» являются:
  - ООО «Рубин»;
  - ИП Князев М.Г.;

- ООО «Андреапольский хлебокомбинат»;
- ИП Дмитрикова Н.И.;
- СПК «Западнодвинское молоко»;
- ООО «Торговый дом Северо-Запад»;
- ИП Храпков С.А.;
- СПК «Родина».

7. Во время проверки члены комиссии присутствовали во время приёма пищи в первой младшей, второй младшей и старшей группах. Объём блюд выдержан, соответствует нормам выдачи для каждой возрастной группы. Было проведено контрольное взвешивание второго блюда во второй младшей группе. Выход блюда – 160 грамм, что соответствует норме. Все дети ели самостоятельно с хорошим аппетитом. После выдачи блюд детям кастрюли были пустыми. Отходов после завтрака и обеда было немного. В старшей группе двое детей были дежурными, на них были надеты фартуки и головные уборы. Дежурные раздавали хлеб и ложки.
8. На пищеблоке чисто. Столы, посуда промаркированы.

#### **Вывод:**

В МАДОУ-д/с № 4 «Лесовичок» питание детей разнообразное, организовано в соответствии с требованиями СанПиН. Документация оформляется своевременно. Пищевые продукты хранятся в соответствии с требованиями к условиям хранения, сроки реализации соблюдены. Объемы блюд выдержаны, соответствуют нормам выдачи для каждой возрастной группы. Суточные пробы отбираются вовремя. Все помещения содержатся в чистоте.

#### **Рекомендации:**

1. На посуде, в которой хранятся суточные пробы, необходимо указывать наименование приёма пищи (завтрак, обед и т.п.) и дату отбора проб (п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13).
2. Ежедневные меню должны соответствовать утверждённому примерному 10-дневному меню (п. 15.3, 15.5, 15.9 СанПиН 2.4.1.3049-13). В случае замены блюд необходимо издавать соответствующий приказ.
3. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна быть в наличии в детском саду до окончания реализации продукции (п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13).
4. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции должны быть подписи не менее 3-х членов бракеражной комиссии (п. 14.23 СанПиН 2.4.1.3049-13).
5. В ежедневном меню, которое размещается в раздевалках каждой группы с целью информирования родителей об ассортименте питания детей, необходимо указывать полное наименование блюда и объем порции (п. 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13).

#### **Члены комиссии:**

 Пименова И.Л.  
 Колесниченко О.Б.  
 Вахрушева Е.А.