

**Справка**  
**о результатах плановой тематической проверки МАДОУ д/с № 5 «Теремок»**  
**по организации питания детей**

**от 09 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 ДООУ по организации питания детей»

**комиссией в составе:**

Пименов 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

09 декабря 2015 г. проведена проверка организации питания детей в МАДОУ-д/с № 5 «Теремок».

**В ходе проверки установлено:**

1. В МАДОУ-д/с № 5 «Теремок» ведутся журналы бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов: один журнал - по молочной продукции, второй - по мясной и рыбной продукции. На момент проверки были заполнены все разделы журналов – дата поступления продукции, номер накладной, результат органолептической оценки. Сроки реализации продуктов соблюдаются.

Своевременно ведётся журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал заполнен аккуратно, прошит и пронумерован. Имеются подписи трёх членов бракеражной комиссии (заведующей МАДОУ, медицинской сестры и повара) с отметкой о допуске.

2. Имеется в наличии следующая документация:

- журнал здоровья;
- журнал учета генеральных уборок пищеблока;
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;
- 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 ДООУ и дома.

Был проверен список блюд, предлагаемых детям на завтрак и обед в период с 24 ноября по 04 декабря 2015 г.

Дата	Завтраки	Обед (1-е блюда)	Обед (2-е блюда)
24.11.2015 (вт)	Каша геркулесовая	Суп крестьянский со сметаной	Овощное рагу с мясом
25.11.2015 (ср)	Вермишель молочная	Суп весенний	Печёночные котлеты с гречкой
26.11.2015 (чт)	Каша пшённая	Щи	Жаркое по-домашнему
27.11.2015 (пт)	Каша ячневая	Свекольник	Картофельное пюре с котлетой
30.12.2015 (пн)	Каша пшеничная	Рассольник	Суфле мясное с макаронами
01.12.2015 (вт)	Каша рисовая	Суп гречневый	Рыбная котлета с картофельным пюре
02.12.2015 (ср)	Каша манная	Щи	Плов, салат свекольный

03.12.2015 (чт)	Каша пшённая	Суп гороховый	Картофельное пюре с котлетой
04.12.2015 (пт)	Каша геркулесовая	Суп харчо	Печёночная котлета с картофельным пюре

Питание детей разнообразное, но в качестве гарнира во время обеда два дня подряд 3 декабря (четверг) и 4 декабря (пятница) было приготовлено картофельное пюре. Ежедневно в меню включены блюда из овощей, молочных продуктов, мяса. Блюда из рыбы готовятся еженедельно. В питании часто используется творог.

В МАДОУ-д/с № 5 «Теремок» примерное 10-дневное меню утверждено заведующей. Ежедневные меню в период с 24.11.2015г по 04.12.2015г не соответствуют примерному меню.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, хранится в детском саду. Во время проверки были предъявлены все необходимые сертификаты.

09.12.2015г в МАДОУ-д/с № 5 «Теремок» присутствовало 54 ребёнка, из них в младшей группе – 12 человек (на питании – 14); в средней группе – 16 человек (на питании – 17), в старшей подготовительной группе – 26 человек (на питании – 27).

В день проверки меню выглядело следующим образом:

Завтрак:

Каша молочная ячневая;  
Булка со сливочным маслом;  
Какао на молоке.

Обед:

Рыбный суп со сметаной;  
Картофельное пюре, котлета мясная;  
Компот из сухофруктов;  
Хлеб.

Полдник:

Кисель;  
Булка.

Ужин:

Творожная запеканка с морковью;  
Чай.

Стоимость питания в этот день составила 83,70 рублей.

4. В МАДОУ-д/с № 5 «Теремок» 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); масло, сыр, сметана (холодильник); консервы, кондитерские изделия, фрукты (холодильник), молоко (холодильник в помещении пищеблока). Продукты хранятся на полках кладовой: крупы, макаронные изделия, соль - в упаковках, яйца – в коробках, сахарный песок – в мешках, кондитерские изделия – в коробках. В помещении кладовой прохладно. Овощи хранятся в подвале. В момент проверки не были обнаружены продукты с истекшим сроком годности.
6. В помещении пищеблока имеется холодильник для выдачи продуктов на день и хранения суточных проб. Все холодильники и морозильная камера подписаны, находятся в рабочем состоянии.
7. В день проверки установлено, что суточные пробы отобраны своевременно. Пробы хранятся в холодильнике в отдельных баночках. На баночках с пробами указана дата отбора. Пробы,

отобранные 09.12.2015г, были накрыты крышками; отобранные 08.12.2015г хранились в баночках без крышек, это замечание было исправлено сразу.

8. Во время проверки члены комиссии присутствовали во время приёма пищи младшей, средней и старшей группам. Объём блюд выдержан, соответствует нормам выдачи для каждой возрастной группы. После выдачи блюд детям кастрюли были пустыми. В старшей группе двое детей были дежурными, на них были надеты фартуки и головные уборы.
9. На пищеблоке чисто. Столы, посуда промаркированы.




#### **Вывод:**

В МАДОУ-д/с № 5 «Теремок» питание детей разнообразное, организовано в соответствии с требованиями СанПиН. Имеется вся необходимая документация, которая своевременно оформляется. 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. Суточные пробы должны храниться в баночках с плотно закрывающимися крышками (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. Не допускать повторения одних и тех же блюд в течение двух дней подряд (п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13).
4. 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.