

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ
АФАНАСЬЕВСКОГО РАЙОНА**

ул. Красных Партизан, д. 5, пгт Афанасьево,
Кировская область, 613060

Тел: (83331) 2-24-35 Факс: (83331) 2-24-37
E-mail: afanuo@mail.ru

Руководителю
образовательного учреждения

30.10.2017 г. № 1170-01-11

На № _____

СПРАВКА

по итогам проверки образовательных организаций Афанасьевского района
«Организация питания в образовательной организации»

Согласно плану работы управления образованием проведена проверка организации питания в МБДОУ детском саду №2 «Радуга» пгт Афанасьево. Проверка проводилась инженером – технологом по продуктам питания Боровой Н.Е.

Питание организовано в основном за родительскую плату и за счёт овощей выращенных на УОУ.

Продукты питания закупаются в магазине. Товарно-сопроводительная документация и ветеринарные сопроводительные документы имеются на всю закупаемую продукцию, но срок действия сертификатов на некоторые продукты питания закончился, следует их заменить (п.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Производственная документация имеется и заполняется своевременно (п. 14.1., 14.2., 14.21., 14.23., 19.3. СанПиН 2.4.1.3049-13).

С целью контроля за организацией питания в образовательной организации создана и работает бракеражная комиссия (п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13). Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, в ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции (п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13). С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовляемых блюд (п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13). Питьевой режим соблюдается (п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Требования к оборудованию и инвентарю соблюдены: для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда (п.13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13). Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами (п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13). Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха (п.14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13).

ПОЛУЧЕНО:	11.	2017 г.
вход. №	28-01-15	

При проверке санитарного состояния пищеблоков отмечено, что производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах (п.13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13). Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов (п.4.28. СанПиН 2.4.1.3049-13). В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся раздельно от санитарной одежды (п.19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13). Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте (п.13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13). Для хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенное место, инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно (п.6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Рекомендации руководителю образовательного учреждения:

1. Вести документацию согласно требованиям.
2. На каждую партию приобретенных продуктов животноводства(мясо, мясо птицы, рыбы, яйцо)должны быть оригиналы документов ветеринарно-санитарной экспертизы, на все остальные продукты питания должны быть в наличии удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и маркировочные ярлыки(или их копии).
3. Инвентарь для мытья туалетов хранить отдельно от другого уборочного инвентаря.
4. Обновить маркировку на уборочном инвентаре.
5. Руководителю образовательного учреждения исправить замечания, указанные выше, ответ направить в управление образованием о выполнении не позднее 25 ноября 2017 года.

Начальник управления образованием



М.Г. Катаева

Исполнитель: инженер-технолог по продуктам питания Борова Наталья Евгеньевна
Телефон: 8 (83331) 2-24-37