

**Справка по итогам проведенного контроля
организации питания в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных
учреждениях пгт. Ноглики.**

На основании плана работы отдела образования на 2021-2022 учебный год, 3 – 4 февраля 2022 года проведен контроль организации питания по **следующим показателям:**

- 1 Исправность технологического и холодильного оборудования, установленного на пищеблоке, (наличие паспортов на оборудование), хранение продуктов (товарное соседство).
- 3 Наличие достаточного количества и использование по назначению, механического оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды.
- 3 Свободный доступ воспитанников к питьевой воде.
- 4 Наличие на пищеблоке товаросопроводительной документации (на бумажных и (или) электронных носителях), обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции (сырья), а также подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и бутилированной воды. Проведение работы в системе «Меркурий»
- 5 Соблюдение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи.
- 6 Выдача готовой продукции только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения. Приказ о создании комиссии.
- 7 Использование кухонной и столовой посуды без деформаций, отбитых краев, трещин, сколов, повреждений эмали.
- 8 Соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции. Наличие и действие медицинских книжек.
- 9 Проведение перед началом работы ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, с внесением результатов осмотра в журнал здоровья.
- 10 Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами специализированными организациями, в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.
- 11 Ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями. Соответствие ежедневного меню десятидневному.
- 12 Размещение на официальном сайте образовательного учреждения информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.

Контроль организации питания был проведен комиссией в составе:

- Ситниковой Г.А. – бухгалтера I категории МКУ «ЦСО»;
- Отт М.А. – бухгалтера I категории МКУ «ЦСО»;
- Васильевой М.Г. – ведущего консультанта отдела образования.

Проверялись следующие образовательные организации:

1. МБДОУ д/с № 7 «Островок»;
2. МБДОУ д/с № 9 «Березка»;
3. МБДОУ д/с № 11 «Сказка».

МБДОУ детские сады № 1 «Светлячок» и № 2 «Ромашка» не проверялись так как, в январе в учреждениях была проведена выездная проверка (плановая) Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области по аналогичным критериям.

В ходе контроля было выявлено:

1. На момент проверки в д/с «Березка» обнаружена плохо вымытая посуда и посуда со сколами.

Рекомендации:

Руководителю МБДОУ д/с № 9 «Березка» Миковой И.А. провести внутренний контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при мытье посуды, столовой посуды на наличие трещин и сколов.

Руководителям всех дошкольных образовательных организаций провести мониторинг информации об условиях питания на официальном сайте учреждения.

Начальник отдела



Л.М. Ренкевич

Ситникова Г.А. *Сит*
Отт М.А. *Отт*
Васильева М.Г. *Вас*