

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

На основании плана работы отдела образования на 2020-2021 учебный год, 18-20 января 2021 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.

В ходе контроля было выявлено:

1. На момент проверки в д/с «Ромашка», «Березка» отсутствовали суточные пробы, которые должны храниться в специальном холодильнике 48 часов (не считая выходных и праздничных дней).
2. В д/с «Ромашка» отсутствует информация об условиях питания в ДОУ.

Рекомендации:

Руководителю МБДОУ д/с № 2 «Ромашка» Ивановой Е.В. вести ежедневный контроль за хранением суточных проб. Разместить информацию об условиях питания на официальном сайте учреждения.

Руководителю МБДОУ д/с № 9 «Березка» Белошапкиной О.И. вести ежедневный контроль за хранением суточных проб. Разместить информацию об условиях питания на официальном сайте учреждения.

Руководителям перечисленных выше учреждений представить отчет об устранении нарушений в отдел образования до 01 марта 2021 года.

Начальник отдела



Л.М. Ренкевич