**Справка**

**по итогам проведения контроля**

**«Организация питания воспитанников МБДОУ ДС №1 «Березка»»**

 «05» февраля 2020 г.

Комиссия в составе:

Корнеенко Т.М. – заведующий, председатель комиссии;

Ануфриева И.Л. – зам. зав. по ВМР, член комиссии;

Байбус А.Г. –бухгалтер, член комиссии;

Саламанова Е.В. - председатель ПК, член комиссии;

Гусейнов У.А.– председатель попечительского совета , член комиссии;

Сроки проведения: с 28.01.2020г. по 01.02.2020г.

Цель проверки: постановка на особый контроль организации питания детей

В ходе проверки выявлено:

1). Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблоков, посуды, инвентаря, оборудования пищеблоков, состояние централизованных источников водоснабжения, водоотведения - удовлетворительное

Инструкции по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств, по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, обработке ветоши – имеются, утверждены приказом.

Сертификаты на моющие и дезинфицирующие средства – имеются,

Договора со специализированными организациями на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий – имеются,

Журнал регистрации неисправностей технологического оборудования – имеется.

Паспорта на весоизмерительное оборудование с отметкой о поверке – имеются.

Акты проверок организации питания в образовательной организации представителями родительской общественности – имеются.

Наличие достаточного количества уборочного инвентаря и условий для его хранения – в наличии. Хранение отдельно, по цехам

Качество мытья столовой и кухонной посуды, текущей уборки производственных и складских помещений, обеденных залов – на должном уровне

Санитарное и техническое состояние холодильного и технологического оборудования - на должном уровне

Санитарное и техническое состояние водопроводной и канализационной сети на пищеблоке - на должном уровне

2). Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, порядок их хранения

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - в наличии

Документы, подтверждающие происхождение и качество пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки) – в наличие.

Журнал температурного режима холодильного оборудования – имеется. Температура допустимая.

Наличие термометров в холодильном оборудовании и приборов для измерения температуры и влажности в складских помещениях – имеются, обновлены.

Соблюдение товарного соседства при хранении пищевых продуктов – соблюдается, Разграничение стеллажами.

Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов – соблюдается. Ведется Журнал.

3). Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами

Наличие технологических карт на блюда цикличного меню – в наличии, в соответствии с утвержденным меню. Разложены в отдельные папочки по дням, по категориям.

Фактическое соответствие органолептических показателей приготовленных блюд, их массы и температуры подачи требованиям технологических карт – соответствует.

4). Организация работы бракеражной комиссии

Приказ о создании бракеражной комиссии на текущий учебный год – в наличии.

5). Отпуск горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции – в наличии. Форма программного продукта 1-С «Дошкольное питание»

Наличие суточных проб на каждую партию приготовленных блюд – в наличии.

6). Соблюдение требований личной гигиены обучающимися и воспитанниками, работниками пищеблоков

Журнал здоровья работников пищеблока – в наличии. Ведется ежедневно на сотрудников пищеблока, помощников воспитателей.

Наличие условий для мытья рук работников пищеблока, воспитанников – в наличии. Работники пищеблока на пищеблоке - раковина. Воспитанники в групповых помещениях.

Условия хранения санитарной одежды – в индивидуальных чехлах, у входа в пищеблок

Отсутствие у работников пищеблока ювелирных украшений, лака на ногтях, заколок, булавок на одежде - отсутствует

Наличие отдельной промаркированной санитарной одежды для обработки яиц и для посещения туалета – в наличии

7). Своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков

Личные медицинские книжки с отметками о результатах медицинских обследований, обязательных вакцинациях и аттестацией по профессиональной гигиенической подготовке, актуальными на дату проверки – в наличии

8). Наличие бактерицидных ламп для дезинфекции в пищеблоках

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп – в наличии.

9). Наличие в должностных инструкциях работников образовательной организации положения по исполнению контрольных функций в части безопасности детского питания

Должностные инструкции лиц, ответственных за питание в образовательной организации – в наличии

10). Проведение санитарно-просветительской работы с воспитанниками, родителями, работниками по профилактике острых кишечных инфекций

Наличие наглядной агитации, листовок, буклетов, протоколов родительских собраний, и.т.п. по профилактике острых кишечных инфекций – в наличии.

Рекомендации:

1. Продолжать обеспечивать строгий контроль по созданию условий качественного и безопасного детского питания и принять следующие дополнительные меры по недопущению случаев нарушения санитарного законодательства Российской Федерации.
	1. усилить контроль за:

- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;

- работой пищеблоков;

- соблюдением сотрудниками правил личной гигиены.

* 1. усилить контроль за:

- поставкой качественных продуктов питания;

- обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;

- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции.

* 1. Старшей медсестре (по согласованию) усилить контроль за:

- работой пищеблоков, качеством приготовления пищи;

- организацией безопасного питания воспитанников;

- технологией приготовления блюд и обеспечением требований санитарного законодательства в части порядка приема мяса птицы и яйца диетического;

- соблюдением условий, сроков хранения, правил приготовления и употребления сырья, продуктов питания, скоропортящейся продукции;

- качеством проведения текущей и заключительной дезинфекции;

- соблюдением воспитанниками и сотрудниками правил личной гигиены.

* 1. усилить контроль за: соблюдением требований по организации режима питания детей; соблюдением воспитанниками правил личной гигиены
	2. обеспечить соблюдение требований по организации режима питания детей, технологии приготовления блюд, правил обработки посуды и инвентаря.
	3. в должностные инструкции работников пищеблока дополнить положениями по исполнению контрольных функций в части безопасности детского питания в соответствии с разделом XIV СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).
	4. обеспечить работу на пищеблоке ультрафиолетовых бактерицидных ламп для проведения ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции и проветривания помещений пищеблоков не менее 2-х раз в смену.
	5. Осуществлять ежедневный контроль работы пищеблока, утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи.
	6. не допускать нахождение в помещении пищеблока посторонних лиц, допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующими о необходимости их присутствия на пищеблоке и наличием чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещении пищеблока.
	7. обязательно вести журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанникам.
	8. Воспитателям всех возрастных групп организовать проведение санитарно-просветительской работы с воспитанниками и их родителями (законными представителями) по профилактике острых кишечных инфекций.
	9. организовать проведение санитарно-просветительской работы с работниками по профилактике острых кишечных инфекций.
1. Принять меры по обеспечению выполнения натуральных норм питания.
	1. обеспечить выполнение среднесуточного набора продуктов питания.
	2. исключить отклонения от рекомендуемых норм питания воспитанников.
	3. обеспечить исключение повторяемости блюд.
	4. своевременно корректировать меню и проводить замену продуктов.
	5. обеспечить регистрацию поступающих на пищеблок продуктов в соответствии с регламентированной формой журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, т.е. с указанием условий хранения пищевых продуктов, указанием даты и часа фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням в соответствии с требованиями п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.
	6. обеспечить отбор суточных проб в полном объеме в соответствии с требованиями п.14.24 СанПин 2.4.1.3049-13.
	7. усилить контроль за выполнением обязательных санитарных требований.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Корнеенко Т.М. – заведующий, председатель комиссии;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ануфриева И.Л. – зам. зав. по ВМР, член комиссии;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Байбус А.Г. –бухгалтер, член комиссии;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Саламанова Е.В. - председатель ПК, член комиссии;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гусейнов У.А.– председатель попечительского совета , член комиссии;