

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД НОЯБРЬСК
АДМИНИСТРАЦИЯ
НАЧАЛЬНИК ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ

П Р И К А З

30.04.2021 № 581

Об итогах плановой проверки деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Ноябрьска по выполнению муниципальных заданий

Во исполнение приказа начальника департамента образования Администрации города Ноябрьска от 16.03.2021 № 299 «О проведении плановой проверки деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Ноябрьска по выполнению муниципальных заданий», в целях определения соответствия фактических параметров выполнения муниципального задания плановым значениям, в срок с 05.04.2021 по 16.04.2021 г. проведена проверка деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Умка», «Снегурочка» на установление соответствия фактических показателей, характеризующих присмотр и уход (Организация детского питания в соответствии с требованиями СанПиН) муниципального задания плановым значениям.

На основании аналитической справки (прилагается), **п р и к а з ы в а ю:**

1. Считать деятельность руководителей муниципальных дошкольных образовательных учреждений: «Золотой ключик» (Котельникова Л.И.), «Мишутка» (Филина И.Н.), «Синеглазка» (Босякова С.Н.), «Умка» (Клепикова С.В.), «Снегурочка» (Халява М.С.) по выполнению муниципальных заданий за проверяемый период 2021 года удовлетворительной.

2. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений «Золотой ключик» (Котельникова Л.И.), «Мишутка» (Филина И.Н.), «Синеглазка» (Босякова С.Н.), «Умка» (Клепикова С.В.), «Снегурочка» (Халява М.С.) обеспечить организацию детского питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Срок: постоянно

3. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений «Мишутка» (Филина И.Н.), «Снегурочка» (Халява М.С.):

3.1. Принять меры по устранению выявленных нарушений.

3.2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности лиц, допустивших ненадлежащее исполнение своих обязанностей.

3.3. Представить в департамент образования отчет об устранении выявленных нарушений с приложением копий подтверждающих документов.

Срок: 20.05.2021

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя начальника департамента образования, начальника управления содержанием и стратегии развития образования Прокопчук С.М.

Начальник департамента

С.И. Фатеева

Справка
по итогам проверки деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Ноябрьска по выполнению муниципальных заданий

Во исполнение приказа начальника департамента образования Администрации города Ноябрьска от 16.03.2021 № 299 «О проведении плановой проверки деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений города Ноябрьска по выполнению муниципальных заданий», в целях определения соответствия фактических параметров выполнения муниципального задания плановым значениям, в срок с 05.04.2021 по 16.04.2021 г. проведена проверка деятельности муниципальных дошкольных образовательных учреждений «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Умка», «Снегурочка» на установление соответствия фактических показателей, характеризующих присмотр и уход (Организация детского питания в соответствии с требованиями СанПиН) муниципального задания плановым значениям, главным специалистом сектора дошкольного и специального (коррекционного) образования Красновой Н.Ю. технологом сектора по организации детского питания Белоус Н.А.

В процессе проверки проведен анализ выполнения муниципального задания на основе документов, подтверждающих выполнение показателей муниципального задания:

- приказы образовательного учреждения,
- документация по организации детского питания, а также обследование пищеблока.

В результате проверки было выявлено следующее.

Организация питания дошкольников.

Организация питания дошкольников регламентирована:

- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- Правилами оказания услуг общественного питания;
- нормативно-правовыми актами муниципальных дошкольных образовательных организаций.

МБДОУ «Золотой ключик»:

- приказ от 28.12.2020 № 230-од «Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Золотой ключик» муниципального образования город Ноябрьск»;

- приказ от 01.09.2016 № 123-од «Положение о группе общественного контроля организации и качества питания»;
- приказ от 01.09.2020 № 140-од «О назначении ответственных за отбор проб»;
- приказ от 01.09.2020 № 141-од «О создании бракеражной комиссии»;
- приказ от 01.09.2020 № 142-од «Об усилении контроля за осуществлением закупок продовольственной продукции, поставляемой по государственным контрактам в МБДОУ «Золотой ключик»;
- приказ от 01.09.2020 № 146-од «Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Золотой ключик»;
- приказ от 01.09.2020 № 147-од «Об организации питания детей с аллергическими реакциями»;
- приказ от 01.09.2020 № 161-од «Об организации питания и питьевого режима на 2020-2021 учебный год в МБДОУ «Золотой ключик»;
- приказ от 01.09.2020 № 166-од «Об упорядочении режима питания в МБДОУ «Золотой ключик»;
- приказ от 01.09.2020 № 168-од «Об утверждении списка детей с пищевой аллергией в МБДОУ «Золотой ключик» на 2020-2021 учебный год»;
- приказ от 22.01.2021 № 14-од «Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Золотой ключик»;
- приказ от 04.02.2021 № 20-од «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в МБДОУ «Золотой ключик»;
- приказ от 01.03.2021 № 32-од «Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Золотой ключик».

МБДОУ «Мишутка»:

- приказ от 02.03.2020 № 30-од «Об усилении контроля за осуществлением закупок продовольственной продукции, поставляемой по государственным контрактам в муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Мишутка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 31.08.2020 № 107-од «О назначении ответственного за работу пищеблока МБДОУ «Мишутка» в 2020-2021 учебном году»;
- приказ от 10.11.2020 № 131-од «О замене продуктов питания с аллергической реакцией в МБДОУ «Мишутка»;
- приказ от 25.11.2020 № 135-од «Об утверждении Положения о бракеражной комиссии в МБДОУ «Мишутка»;
- приказ от 29.12.2020 № 156-од «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников МБДОУ «Мишутка»;
- приказ от 22.01.2021 № 6-од «Об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Мишутка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 05.02.2021 № 21-од «Об изменении состава рабочей группы Системы Собственного контроля на основании принципов ХАССП в МБДОУ «Мишутка»;
- приказ от 05.02.2021 № 24-од «О комплексном плане мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Мишутка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 01.03.2021 № 49-од «О списании соли поваренной для обработки свежих овощей и зелени в МБДОУ «Мишутка»;
- приказ от 01.03.2021 № 50-од «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в МБДОУ «Мишутка»;
- приказ от 15.03.2021 № 54-од «О мероприятиях по профилактике псевдотуберкулеза и иерсиниоза в МБДОУ «Мишутка».

В МАДОУ «Синеглазка»:

- приказ от 12.01.2015 № 1-од «Об утверждении локально нормативных актов муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск» Положение о бракеражной комиссии МАДОУ «Синеглазка»;
- приказ от 17.07.2018 № 133-од «О создании рабочей группы Системы Собственного Контроля на основе принципов ХАССП, разработка и внедрение принципов ХАССП в МАДОУ «Синеглазка»;
- приказ от 15.11.2018 № 257-од «Об усилении контроля за осуществлением закупок продовольственной продукции, поставляемой по государственным контрактам в МАДОУ «Синеглазка»;
- приказ от 30.12.2020 № 253-од «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 31.08.2020 № 135-од «Об утверждении списка детей с пищевой аллергией на 2020-2021 учебный год;
- приказ от 31.08.2020 № 136-од «О создании бракеражной комиссии и назначении ответственных лиц»;
- приказ от 31.08.2020 № 137-од «Об обеспечении охраны жизни и здоровья воспитанников в 2020-2021 учебном году;
- приказ от 31.08.2020 № 147-од «Об усилении контроля за организацией питания воспитанников в МАДОУ «Синеглазка»;
- приказ от 22.01.2021 № 15-од «Об организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 05.02.2021 № 28-од «О списании соли поваренной пищевой для обработки свежих овощей и зелени в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 05.02.2021 № 29-од «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 09.02.2021 № 31-од «О комплексном плане мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Синеглазка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 16.03.2021 № 51-од «О мероприятиях по профилактике псевдотуберкулеза и иерсиниоза в МАДОУ «Синеглазка».

МБДОУ «Снегурочка»:

- приказ от 14.11.2018 № 161-од «Об усилении контроля за осуществлением закупок продовольственной продукции, поставляемой по государственным контрактам в МБОУ»;
- приказ от 29.04.2019 № 56-од «О создании рабочей группы Системы Собственного контроля на основе принципов ХАССП, разработка и внедрение принципов ХАССП в МБДОУ «Снегурочка»;
- приказ от 30.12.2020 № 169-од «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Снегурочка» муниципального образования город Ноябрьск и Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Снегурочка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 11.01.2021 № 7-од «Об утверждении комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ «Снегурочка»;
- приказ от 11.01.2021 № 8-од «О создании бракеражной комиссии и назначении в МБДОУ «Снегурочка»;

- приказ от 22.01.2021 № 17-од «Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Снегурочка»;
- приказ от 04.02.2021 № 18-од «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в МАДОУ «Снегурочка»;
- приказ от 04.02.2021 № 19-од «О списании соли поваренной пищевой для обработки свежих овощей и зелени в МБДОУ «Снегурочка»;
- приказ от 31.08.2020 № 116-од «О замене продуктов питания воспитанникам с аллергической реакцией в МБДОУ «Снегурочка»;
- приказ от 05.02.2021 № 20-од «О комплексном плане мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций на 2021- 2025 года»;
- приказ от 18.03.2021 № 34-од «О мероприятиях по профилактике псевдотуберкулеза и иерсиниоза в МБДОУ «Снегурочка».

В МАДОУ «Умка»:

- приказ от 30.12.2020 № 344-од «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников МАДОУ «Умка»;
- приказ от 30.12.2020 № 492-од «Об утверждении Положения о бракеражной комиссии»;
- приказ от 31.08.2020 № 136-од «О создании бракеражной комиссии и назначении ответственных лиц»;
- приказ от 04.08.2.2020 № 145-од «О внесении изменений в приказ МАДОУ «Умка» от 16.11.2018 № 414-од «Об усилении контроля за осуществлением закупок продовольственной продукции, поставляемой по государственным контрактам в муниципальное автономном дошкольное образовательное учреждение «Умка»;
- приказ от 07.08.2020 № 146-од «Об утверждении списка детей, имеющих медицинское заключение на замену продуктов питания, вызывающих аллергическую реакцию, на 2020-2021 учебный год»;
- приказ от 30.12.2020 № 331-од «Об организации контроля по организации питания воспитанников МАДОУ «Умка» на 2020-2021 учебный год»;
- приказ от 30.12.2020 № 332-од «Об утверждении состава бракеражной комиссии на 2021 год»;
- приказ от 30.12.2020 № 333-од «О назначении ответственных за бракераж сырых продуктов, отбор и хранение суточной пробы на 2021 год»;
- приказ от 30.12.2020 № 334-од «О создании комиссии из родительского комитета по контролю за работой пищеблока в МАДОУ «Умка» на 2020-2021 учебный год»;
- приказ от 30.12.2020 № 343-од «О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим воспитанников МАДОУ «Умка»;
- приказ от 30.12.2020 № 352-од «Об утверждении приема пищи по группам и выдачи с пищеблока в МАДОУ «Умка» на 2020/2021 учебный год»;
- приказ от 30.12.2020 № 355-од «О создании рабочей группы Системы Собственного Контроля на основе принципов ХАССП, разработка и внедрение принципов ХАССП в МАДОУ «Умка»;
- приказ от 22.01.2021 № 23-од «Об организации питания воспитанников в МАДОУ «Умка»;
- приказ от 04.02.2021 № 30-од «Об упорядочении требований к оформлению ежедневного меню-требования в МАДОУ «Умка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 04.02.2021 № 31-од «О списании соли поваренной пищевой для обработки свежих овощей и зелени в МАДОУ «Умка» муниципального образования город Ноябрьск»;
- приказ от 11.02.2021 № 36-од «О внесении изменений в приказ заведующего МАДОУ «Умка» от 22.01.2021 № 22-од «Об организации питания воспитанников в МАДОУ «Умка».

В муниципальных дошкольных образовательных учреждениях «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» (далее – МДОУ) организация питания

воспитанников осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Выполнение раздела I «Область применения»

В МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» организация питания основана на принципах здорового питания, которое отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития детей.

Выполнение раздела II «Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

В МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» разрабатывается и внедряется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные организацией, *согласно требованиям пункта № 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Прием продуктов питания, поступающих на пищеблоку МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» осуществляется при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость поступающей продовольственной продукции в соответствии с пунктом 3 статьи 5 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Продукты животного происхождения, поступающие на пищеблок, проходят проверку через федеральную государственную информационную систему «Меркурий», что является государственной гарантией безопасности. Данные о качестве поступающих продуктов отражаются в журналах бракеража скоропортящейся пищевой продукции, *согласно приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.* В кладовой продукты хранятся на стеллажах или в холодильниках в соответствии с требованиями, заявленными производителями в маркировочных ярлыках.

Руководитель каждой дошкольной образовательной организации утвердил ассортиментный перечень, в соответствии с которым производится изготовление продукции собственного производства по технологическим картам сборников рецептов для дошкольного питания *согласно требованиям пункта № 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

На пищеблоках детских садов приготовление блюд, кулинарных изделий осуществляется при соблюдении последовательности и поточности технологических процессов, что позволяет обеспечить химическую, биологическую и физическую безопасность продукции собственного производства *согласно требованиям пункта № 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Пищеблоки МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» оснащены необходимым технологическим, холодильным, вспомогательным оборудованием, кухонным инвентарем, столовой посудой и приборами, *согласно требованиям пункта № 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.* На момент проверки состояние технологического и холодильного оборудования удовлетворительное и находится в рабочем состоянии. Заключены договора на оказание услуг по техническому обслуживанию и содержанию технологического оборудования.

Необходимо отметить, что в детских садах проводится обновление оборудования с целью улучшения организации питания. Так, за 2020-2021 годы закуплено для пищеблока детского сада:

1. «Золотой ключик» - пароконвектомат, картофелечистка, 2 овощерезательные машины, 2 производственных стола, в том числе специализированный стол для приготовления мучных изделий (с деревянной столешницей), кухонный инвентарь;
2. «Синеглазка» - 2 электрические плиты, тестомес, хлеборезательная машина, 3 производственных стола, 2 стеллажа, кухонный инвентарь;
3. «Снегурочка» - холодильник бытовой, мясорубка, картофелечистка, кондиционер (для кладовой), весы, кухонный инвентарь;
4. «Умка» - 4 холодильника, низкотемпературный ларь, электросковорода, весы, 3 рециркулятора, производственный стол, водонагреватели проточной воды, 9 посудомоечных машин для буфетных групповых ячеек.

Холодная и горячая вода, используемая на производстве пищеблоков детских садов, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде, что подтверждается лабораторными исследованиями в рамках производственного контроля *согласно требованиям пункта № 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Внутренняя отделка производственных, складских и санитарно-бытовых помещений МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» позволяет производить влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, *согласно требованиям пункта № 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Для обеззараживания воздуха на пищеблоках дошкольных образовательных организаций установлено бактерицидное оборудование в горячем цехе на участках порционирования блюд и на линии приготовления холодных блюд (закусок), а также в других производственных помещениях, *согласно требованиям пункта № 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Медицинский работник ГБУЗ ЯНАО «Ноябрьская центральная городская больница», закрепленный за каждой дошкольной образовательной организацией, проводит ежедневный осмотр работников пищеблоков детских садов и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией и продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностях тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал сотрудников пищеблока» оформленный в соответствии с *требованиями пункта 2.22 и приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

На особом контроле у руководителей учреждения находятся сроки прохождения сотрудниками пищеблоков: первичных и текущих медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения с последующей аттестацией, вакцинирования согласно Национальному календарю профилактических прививок.

На пищеблоках имеются утвержденные графики проведения генеральной уборки, по факту ее проведения в «Журнал проведения генеральной уборки» заносится соответствующая запись.

Пищевые отходы собирают в ведра с крышками, а их очистку производят по мере заполнения на 2/3 объема. Емкости в конце дня моются, дезинфицируются и просушиваются.

В производственных и складских помещениях ежедневно производится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Выполнение раздела III «Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов»

На пищеблоке МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» для продовольственного сырья и готовой продукции используется отдельно: технологическое оборудование, производственные столы, кухонная посуда и инвентарь, *согласно требованиям пункта № 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Кухонная посуда и инвентарь, производственные столы обеспечены необходимой четкой маркировкой.

Сотрудники пищеблока обеспечены индивидуальными шкафчиками, имеющими две отдельных отдела для хранения личной одежды отдельно от специальной одежды. Повара на участках приготовления холодных блюд (закусок) и на участках порционирования блюд при работе используют одноразовые перчатки *согласно требованиям пункта № 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

Отпуск готовых рационов питания с пищеблока МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» в групповые ячейки осуществляется с учетом (*согласно пункту № 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20*):

- установленных сроков реализации каждой группы блюд, напитков, мучных и кулинарных изделий;

- установленной температуры подачи каждой группы блюд, напитков, мучных и кулинарных изделий.

Ответственные лица (кладовщик и технолог по питанию) ежедневно регистрируют показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании складских помещений и производственных цехах, а также влажность в кладовой сыпучих

продуктов. Результаты контроля отражаются в журнале учета температурного режима холодильного оборудования и журнале температуры и влажности в складских помещениях по форме приложения № 2, 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Раковины для мытья рук обеспечены мылом или иным моющим средством и полотенцем для рук.

Выполнение раздела IV «Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов»

На пищеблоке МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» емкости с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств имеют маркировку с указанием наименования средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Хранение данных рабочих растворов осуществляется в специально выделенном помещении совместно с уборочным инвентарем согласно требованиям пункта № 4.5, 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На производстве имеются инструкции по применению моющих и дезинфицирующих растворов, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, кухонной посуды и инвентаря, ветоши согласно требованиям пункта № 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Выполнение раздела V «Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов»

В детских садах «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» на пищеблоках имеются технологические карты для приготовления продукции собственного производства. В текущий период в технологическую документацию вносятся дополнения в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – рекомендуемая температура отпуска блюд, напитков, мучных изделий.

Во всех детских садах для контроля температуры отпуска готовых рационов питания закуплены электронные кулинарные термометры со щупом.

Выполнение раздела VI «Особенности организации общественного питания детей»

Питание воспитанников в МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» осуществляется в буфетных групповых помещениях, которые укомплектованы шкафами, тумбочками со столешницами, двухгнездовыми моечными ваннами (или раковинами) с подводкой к ним холодной и горячей воды через смесители.

В групповых ячейках столовая и чайная посуда изготовлена из фаянса, ее количество соответствует списочному составу детей в группах. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) изготовлены из нержавеющей стали. На момент проверки не выявлено столовой посуды со сколами, трещинами. Хранится чистая столовая и чайная посуда в шкафах (на сушилках), столовые приборы в кассетах.

Доставка пищи в групповые ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

В МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» организовано для воспитанников 4 разовое питание в сутки (завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник) по месту фактического пребывания детей согласно требованиям пункта № 8.1.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Технологом каждой образовательной организации разработано и утверждено руководителем основное двухнедельное циклическое меню (далее – основному меню) в соответствии с учетом требований среднесуточных наборов пищевой продукции по каждой возрастной группе, сбалансированности, калорийности согласно требованиям таблицы № 3 приложения № 7 и приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневные меню основного питания (далее – ежедневное основное меню) в МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» соответствуют утвержденным основным меню согласно требованиям пункта № 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В ежедневных основных меню имеется информация о проведенной витаминизации холодного напитка, а также рекомендации для домашнего вечернего рациона питания.

В МБДОУ «Золотой ключик» - 10 воспитанников, МАДОУ «Синеглазка» - 25 воспитанников, МБДОУ «Снегурочка» - 3 воспитанника, МАДОУ «Умка» - 4 воспитанника, для которых в соответствии с представленными родителями назначениями лечащего врача производятся замены продуктов питания или блюд в ежедневном меню, *согласно требованиям пункта № 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

В МАДОУ «Умка» разработано индивидуальное двухнедельное меню (далее – индивидуальное меню) для ребенка, нуждающегося в лечебном питании (диагноз фенилкетонурия) в соответствии с представленным родителями назначением лечащего врача. Индивидуальное меню утверждено руководителем организации и согласовано врачом-диетологом ГБУЗ ЯНАО «Ноябрьская ЦГБ», *согласно требованиям пункта № 8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.* В МАДОУ «Умка» произведен дополнительный закуп специализированной пищевой продукции для организации индивидуального лечебного питания ребенка.

В детских садах в доступных для родителей местах оформлен «Уголок потребителя». Информационный уголок содержит следующую информацию: основное меню, ежедневное основное меню, ассортиментный перечень выпускаемой продукции, график выдачи и получения пищи с пищеблока в групповые ячейки, книгу жалоб и предложений, текущую информацию по организации здорового питания.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов в питании детей при приготовлении используется йодированная соль, в рацион включены хлебобулочные изделия, обогащенные микронутриентами. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд (холодных напитков) *согласно требованиям пункта 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.*

С целью контроля качества питания в детских садах приказом утвержден состав бракеражной комиссии из трех человек, которая проводит органолептическую оценку каждой партии приготовленной продукции, а результаты контроля отражает в журнале бракеража готовой пищевой продукции оформленного *по форме приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.* Выдача рационов питания осуществляется только после проведения бракеража рационов питания.

В МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» для организации лабораторного контроля качества питания проводится отбор суточных проб от каждой партии приготовленной продукции. Суточные пробы проводит ответственный сотрудник пищеблока (повар) в обеззараженные и промаркированные емкости с плотно закрывающейся крышкой, и хранятся в отдельном холодильнике при температуре от +2⁰С до +6⁰С в течение 48 часов.

На каждом пищеблоке в мясорыбном цехе выделена зона для мойки и обработки яиц. Для обработки яиц используется кальцинированная сода и дезинфицирующее средство «Ника-2». На рабочем месте имеются промаркированные емкости и инструкция для обработки яиц, необходимая специальная одежда.

В помещении овощного цеха организовано рабочее место для обработки свежих овощей, используемых без тепловой обработки. Овощи, используемые для приготовления холодных закусок без термической обработки, выдерживаются в 10% солевом растворе.

Для воспитанников организован питьевой режим посредством использования кипяченной питьевой воды. Смена воды в емкости для ее раздачи проводится не реже, чем через 3 часа, а данный факт отражается в журнале получения питьевой воды. Имеется график выдачи кипяченной питьевой воды с пищеблока в группы, утвержденный руководителем организации.

С целью недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19):

- проводится ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
- генеральная уборка всех производственных и складских помещений проводится не реже одного раза в неделю;
- сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи обеспечены масками – одноразовыми, многоразовыми и защитными экранами, перчатками;

- мытье столовой посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах осуществляется при максимальных температурных режимах. В соответствии с требованиями *пункта 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.*

В МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» заключены договора с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ямало-Ненецком автономном округе в городах Ноябрьск, Муравленко» на проведение производственного контроля. Программа производственного контроля включает в себя проведение лабораторных и инструментальных исследований для определения пищевой ценности продуктов питания, подтверждения безопасности приготовляемых блюд, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Организация питания воспитанников в МДОУ «Золотой ключик», «Мишутка», «Синеглазка», «Снегурочка», «Умка» выстроена в соответствии с требованиями санитарных норм и правил *СП 3.1/2.4.3598-20.*

Вместе с тем, по результатам проверки выявлены нарушения обязательных для исполнения требований:

в МБДОУ «Мишутка»:

1. Журнал питьевого режима ведется ненадлежащим образом.
2. Маркировка кухонной посуды не соответствует пункту 5.13. Методических рекомендации к организации общественного питания населения.
3. Нарушены условия хранения рыбного фарша.
4. Нарушена технология приготовления блюд:
 - шницеля из минтая (рацион обеда) фарш приготовлен из филе минтая с кожей, готовые изделия имеют неровную поверхность, с разрывами;
 - пудинг из творога (рацион завтрака) – поверхность не смазана сметаной (в холодильнике хранится сметана для приготовления данного блюда).
5. Емкость с дезинфицирующим раствором не имеет маркировку в соответствии с требованиями СанПиН (нет наименования дезинфицирующего средства, концентрации).
6. Отсутствует еженедельный график генеральных уборок.

МБДОУ «Снегурочка»

1. Просрочен дезинфицирующий раствор «Ника-2» для обработки яиц.
2. Хлеб для рациона обеда выдан вместе с рационом 2 завтрака.
3. Отбор суточных проб проводится до проведения бракеража.
4. Журнал бракеража готовой продукции ведется формально: в одной строке выписываются 2 блюда, допускаются сокращения.
5. Грязные холодильники, емкости для выдачи суточной нормы продуктов.
6. Допускается подогрев остывших блюд: фрикадельки для первого блюда приготовлены в 11 часов (выдача рационов начинается в 11.50) и хранятся на плите с отключенными конфорками (холодные), котлеты, приготовленные для воспитанников с 1,5-3 лет хранятся на столе для готовой продукции. Со слов повара перед раздачей будут подогреваться.
7. Шницель из говядины имеет неровную, потрескавшуюся поверхность.
8. На поверхности кухонной посуды имеются остатки старой маркировки.

На основании вышеизложенного:

1. Считать деятельность руководителей муниципальных дошкольных образовательных учреждений: «Золотой ключик» (Котельникова Л.И.), «Мишутка» (Филина И.Н.), «Синеглазка» (Босякова С.Н.), «Умка» (Клепикова С.В.), «Снегурочка» (Халява М.С.) по выполнению муниципальных заданий за проверяемый период 2021 года удовлетворительной.

2. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений «Золотой ключик» (Котельникова Л.И.), «Мишутка» (Филина И.Н.), «Синеглазка» (Босякова С.Н.), «Умка» (Клепикова С.В.), «Снегурочка» (Халява М.С.) обеспечить организацию детского питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078-01

«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Срок: постоянно

3. Руководителям муниципальных дошкольных образовательных учреждений «Мишутка» (Филина И.Н.), «Снегурочка» (Халява М.С.):

3.1. Принять меры по устранению выявленных нарушений.

3.2. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности лиц, допустивших ненадлежащее исполнение своих обязанностей.

3.3. Представить в департамент образования отчет об устранении выявленных нарушений с приложением копий подтверждающих документов.

Срок: 20.05.2021

Подпись лиц, проводивших проверку _____

С выводами комиссии ознакомлена, к процедуре проверки претензий не имею:

Заведующая МБДОУ «Золотой ключик» _____ Котельникова Л.И.

С выводами комиссии ознакомлена, к процедуре проверки претензий не имею

Заведующая МАДОУ «Синеглазка» _____ Босякова С.Н.

С выводами комиссии ознакомлена, к процедуре проверки претензий не имею

Заведующая МАДОУ «Умка» _____ Клепикова С.В.

С выводами комиссии ознакомлена, к процедуре проверки претензий не имею

Заведующая МБДОУ «Снегурочка» _____ Халява М.С.

С выводами комиссии ознакомлена, к процедуре проверки претензий не имею

Заведующая МБДОУ «Мишутка» _____ Филина И.Н.