



**ПРИКАЗ**

«18» марта 2021г.

**БИРИКЭЭС**

№ 02-07/193

**Об итогах проведения камеральной проверки  
«Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях»**

Согласно плану, в целях контроля организации питания в ДОУ улуса, в связи с изменениями нормативно-правовых актов по организации питания с 01 по 12 марта 2021года.

Проверкой выявлено:

1. Во всех ДОУ соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке;
2. Администрациями ДОУ ведется определенная работа по организации питания.

В связи с вышеизложенными,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Администрации ДОУ:
  - 1.1. продолжить осуществлять действенный контроль за работой по организации питания в ДОУ. Срок: постоянно;
  - 1.2. утвердить 20-дневное меню: ДОУ с. Аллага, Бордон, Вилючан, Сунтар «Чебурашка», Сунтар «Ньургуйун», Сунтар «Кыталык», Крестях, Кутана, Арылах, Тойбохой до 31 марта 2021г;
  - 1.3. регулярно включать в рацион детей свежие овощи, соки, фрукты, согласно разработанному меню;
  - 1.4. в ежедневное меню включить наименование приема пищи и блюда, массу, калорийность порции;
  - 1.5. разместить документы по организации питания в ДОУ на официальном сайте учреждения: ДОУ с. Вилючан, Арылах;
  - 1.6. систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, уголки для родителей, официальный сайт ДОУ. Срок: постоянно;
  - 1.7. разработать положение и приказ «Об организации питания сотрудников на платной основе». Срок: до 01.05.2021г;
2. Контроль исполнения данного приказа возложить на Николаеву А.М., заведующего отделом общего образования.

/ Начальник

А.И. Иванов

## Справка по итогам камеральной проверки

### «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях»

Дата: 1-12 марта 2021г

#### Комиссия:

- Павлова Н.С., главный специалист отдела общего образования;
- Афанасьев В.Д., главный специалист отдела общего образования.

Цель проверки: контроль организации питания в 19 ДОУ улуса, в связи с изменениями нормативно-правовых актов по организации питания.

#### Основные формы и методы контроля:

1. Наличие в ДОУ нормативных, локальных актов по питанию:
  - Документы об организации питания;
  - Документы о рационе питания;
  - Документы о качестве и безопасности пищевых продуктов;
  - Документы о производственном контроле;
  - Документы об усилении контроля за питанием.
2. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).
3. Просветительская работа с обучающимися по формированию навыков и культуры здорового питания в образовательном учреждении.

Процесс организации питания в ДОУ основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01.01.2021 до 01.01.2027г.

По итогам заполнения информационной карты и фотоотчета по пищеблокам ДОУ оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном рабочем состоянии. Посуда для приготовления пищи на пищеблоке, наличие средств личной гигиены и средств обеззараживания воздуха имеется в достаточном количестве.

#### Документы об организации питания:

Во всех 19 ДОУ улуса имеется Положение об организации питания и утверждено приказом заведующего. Имеются приказы:

- о назначении ответственного за организацию питания,
- о назначении ответственных за работу с ФГИС «Меркурий» (кроме ДОУ с.Арылах, Усун-Кюель).
- об организации питания воспитанников и питьевого режима.

#### Документы о рационе питания:

Питание на основе 20 – дневного утвержденного меню контролирует заведующая, анализирует готовую пищу бракеражная комиссия. Анализ документации показал, при составлении меню учитывается возраст детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ОУ. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий. На сайтах ДОУ имеются меню, технологические карты, ведется контроль за рационом питания.

Замечания: ДОУ с. Аллага Сунтар «Ньургуьун», Сунтар «Чебурашка», Сунтар «Кыталык» - нет даты утверждения, меню не утверждено приказом. ДОУ с. Вилючан, Кутана, Арылах, Тойбохой - нет своего утвержденного меню, Крестях (основное примерное 14-дневное меню, утвержденное 04.10.2020г),



**Документы о качестве и безопасности пищевых продуктов:**

Во всех ДОУ имеются копии деклараций, ветеринарные сертификаты, маркировочные ярлычки продуктов питания.

**Документы о производственном контроле:**

Программа производственного контроля, приказ о назначении ответственного за проведение производственного контроля, Гигиенический журнал (сотрудники). Ведутся журналы: учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях, учета проведения генеральной уборки, регистрации результатов производственного контроля, визуального производственного контроля.

**Документы об усилении контроля за питанием:**

Во всех ДОУ имеются приказы об усилении контроля за питанием, положение и приказ о бракеражной комиссии.

ДОУ с. **Вилочан**, с. **Арылах**: на официальном сайте не разместили документы по организации питания в ДОУ.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. Во всех ДОУ соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке;
2. Администрациями ДОУ ведется определенная работа по организации питания. Изданы приказы, имеется Положение «Об организации питания».
3. Ведутся журналы.

**Рекомендации:**

1. Продолжить осуществлять действенный контроль за работой по организации питания в ДОУ. Срок: постоянно.
2. Утвердить 20-дневное меню: ДОУ с. Аллага, Бордон, Вилочан, Сунтар «Чебурашка», Сунтар «Ньургубун», Сунтар «Кыталык», Крестях, Кутана, Кюкей, Арылах, Тойбохой.
3. Регулярно включать в рацион детей свежие овощи, соки, фрукты, согласно разработанному меню.
4. В ежедневное меню включить наименование приема пищи и блюда, массу, калорийность порции.
5. Разместить документы по организации питания в ДОУ на официальном сайте учреждения: ДОУ с. Вилочан, Арылах.
6. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, уголки для родителей, официальный сайт ДОУ. Срок: постоянно.
7. Оповещение учредителя и родителей (законных представителей) о рисках прекращения питанием производится всеми доступными способами в течение 15 минут и оперативно устраняется по ситуации, при быстром решении организация питания производится в штатном режиме.
8. Разработать положение и приказ «Об организации питания сотрудников на платной основе». Срок: до 01.05.2021г.

главные специалисты  
отдела общего образования



Павлова Н.С.  
Афанасьев В.Д.

16 марта 2021г