

Управление образования
администрации Верещагинского муниципального района

Справка от 21.11.2016 №27

«О проверке организации питания детей в МБОУ «Сепычевский детский сад»

Мною, специалистом Управления образования Филимоновой Н.А была проведена проверка организации питания детей в Сепычевском детском саду. При проверке было обнаружено следующее.

Положение об организации питания воспитанников детского сада имеется, разрабатывалось дважды в 2015 и в 2016 году, но оно не отражает все главные моменты по питанию, а именно, на какие нормативные документы опирались при разработке положения, нет упоминания СанПиН, закона об образовании, в пунктах положения не четко прописаны общие принципы, на кого возложены обязанности за организацию питания, как финансируется питание воспитанников, как производится оплата за питание, как осуществляется контроль, как отпускается питание сторонней организации (филиал Мухинский детский сад), как проводится мониторинг питания, в положении говорится о многодетных и малоимущих семьях, зато не понятно отражены льготные категории, освобожденные от платы.

Питание воспитанников осуществляется согласно Примерного двухнедельного меню, но ежедневно имеются расхождения. Так, вместо вареников ленивых омлет с сыром, салаты даются 1 раз, вместо каши геркулесовой была дана запеканка из творога, т. е. ежедневно производится замена блюд. Выход блюд выписывается значительно ниже нормы.

Для составления ежедневного меню используется специальная программа, методикой составления меню медицинский работник не владеет. На рабочем месте медика имеется Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, 2011 года выпуска. В меню за 21.11.2016 года выписана каша пуховая, которая должна подаваться с соусом. По рецептуре идет несоответствие по вложимости продуктов:

Наименование продуктов	Норма вложимости, г, на 1 блюдо	Факт выписано по меню, г
Крупа гречневая	50	38
яйцо	10	8
молоко	100	100
Масло сливочное	5	5
На соус:		
молоко	37,5	4
Масло сливочное	2	0
Мука пшеничная	2	2
ванилин	0,005	0,004
Выход	200	150

Фактически соус не готовили, выход блюда не выдерживается, технология приготовления нарушена, продукты списываются по меню, но в

блюдо не закладываются. Ванилин списан по меню, но фактически в блюдо не вложили.

Медицинский работник не знает нормы суммарных объемов блюд по приемам пищи в граммах. На завтрак должно быть выдано каши не менее 200, напитка 200 грамм, фактически вес отпущенных блюд составил всего 330 грамм.

Согласно ведущейся накопительной ведомости в образовательных учреждениях за 3 квартал 2016 года не выполнены нормы по следующим продуктам: молоко – 76%, творог – 87%, сметана – 92%, овощи – 47%. При этом салаты в питание ребенка включаются 1 раз.

При проверке качества закупаемых продуктов выяснилось, что приемку по качеству завхоз нарушает. Не было предоставлено многие сертификаты соответствия качества продуктов, в сертификатах беспорядок, хранятся на рабочем столе за многие годы. Не на всех продуктах имеются маркировочные ярлыки, журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведется неверно.

6.11.2016 на пищеблок с Ординского мясокомбината поступил фарш говяжий в замороженном куске по 20 кг, в детском питании рекомендуется принимать мясо бескостное или на кости не ниже 1 категории. Не был представлен сертификат на овощи и фрукты, полученные с ООО «Фруиз».

При проверке медицинской книжки у повара Мальцевой О.И. не сданы анализы на рота- и - норовирусы.

Таким образом, следует вывод:

1. Организацию питания воспитанников в МБДОУ «Сепычевский детский сад» признать неудовлетворительной.

Предложения:

- Переработать положение об организации питания.
- Проанализировать прохождение медосмотра у всех работников пищеблока.
- Ознакомить всех работников пищеблока с должностными обязанностями.
- Обучить медицинского работника на курсах по диетологии и работе с программами составления меню.
- Вести строгий учет и правильную приемку всех продуктов.
- Строго соблюдать технологические нормы и нормы выхода блюд, а также не допускать нарушение технологии приготовления блюд.
- При составлении блюд не отклоняться от утвержденного примерного двухнедельного меню.
- Выполнять натуральные нормы питания. Проводить публичный анализ равномерности выполнения натуральных блюд.
- Организовать общественный контроль за питанием в детском саду.
- Рассматривать вопросы питания на родительских собраниях, на совещаниях при директоре.

Справку подготовила специалист Управления образования

Филимонова Н.А.

Со справкой ознакомлена

зав. МБДОУ «Сепычевский детский сад» Маткина Л.В.

