

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ГУРЬЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

«12» февраля 2019 г.

№74

О проведении планового  
инспектирования МДОУ  
Гурьевского городского округа

В соответствии с планом работы Управления образования на 2018 – 2019 учебный год, в целях изучения деятельности дошкольных учреждений в части соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 при организации питания детей в дошкольных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию в составе:

- Романова Т.А., заместитель начальника Управления образования администрации Гурьевского городского округа;
- Колбасникова Л.В., начальник отдела дошкольного образования Управления образования;
- Джаксыбаева А.Н., консультант Управления образования;
- Поликарпова О.В., методист МКУ ФМЦ «Вектор»;
- Лазутина О.С., бухгалтер МКУ ФМЦ «Вектор»;

2. Комиссии:

2.1. Провести инспектирование муниципальных дошкольных образовательных учреждений Гурьевского городского округа в части соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 согласно приложению к настоящему приказу.

2.2. Анализирующую справку по результатам инспектирования представить до 25.03.2019 года.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник  
Управления образования



В.В. Мокшина

**План-задание  
на проведение тематического инспектирования муниципальных  
дошкольных образовательных учреждений**

**1. Наличие нормативных распорядительных и локальных актов, регламентирующих организацию питания в учреждении.**

**2. Поступление продуктов питания:**

- 2.1. Наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства, условия хранения продуктов;
- 2.2. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания;
- 2.3. Осуществление входного контроля поступающих продуктов (ответственное лицо, ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок).

**3. Технология приготовления пищи, качество готовых блюд:**

- 3.1. Наличие примерного меню, утвержденного руководителем дошкольного образовательного учреждения, рассчитанного не менее чем на 2 недели;
- 3.2. Наличие разработанных технологических карт, их оформление;
- 3.3. Соответствие ежедневного меню-раскладки утвержденному примерному меню;
- 3.4. Коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов, оформление замены на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам);
- 3.5. Осуществление контроля закладки продуктов, объемами готовящейся пищи;
- 3.6. Обеспечение выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.
- 3.7. Наличие и ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, соблюдение требований витаминизации;
- 3.8. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (наличие и ведение журнала бракеража готовой пищи);
- 3.9. Выдача готовых блюд на группы (соблюдение графика выдачи, нормы готовых блюд, наличие контрольного блюда, вымеренной посуды с указанием объема блюд и др.);
- 3.10. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи;
- 3.11. Наличие журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- 3.12. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);

**4. Санитарное состояние пищеблока:**

- 4.1. Соблюдение режима уборки помещения;
- 4.2. Наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
- 4.3. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- 4.4. Наличие и состояние спецодежды, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
- 4.5. Сбор пищевых отходов (порядок, тара)

**5. Организация приема пищи в группах:**

- 5.1. Соблюдение графика получения пищи с пищеблока;
- 5.2. Организация подготовки к приему пищи (личная гигиена детей, дежурство, рассаживание);
- 5.3. Соблюдение условий приема пищи (эстетическое оформление готового блюда, сервировка столов, аппетит детей, культура еды, использование методов и приемов воспитателем, и т.д.);
- 5.4. Согласованность действий воспитателя и помощника воспитателя при организации питания детей в группе.

## **Аналитическая справка**

**по итогам тематического инспектирования муниципальных дошкольных образовательных учреждений Гурьевского городского округа по вопросу организации питания детей в ДОУ**

**Цель проверки:** изучение деятельности дошкольных учреждений в части соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 при организации питания детей.

**Основание для проверки:** приказ Управления образования администрации Гурьевского городского округа от 12 февраля 2019 года №74.

**Срок проверки:** с 18.02. по 22.03.2019г.

**Форма проведения:** инспектирование.

**Методы контроля:** собеседование, изучение документов и материалов, анализ, наблюдение за организацией питания в группах.

### **Вопросы, подлежащие инспектированию:**

**1. Наличие нормативных распорядительных и локальных актов, регламентирующих организацию питания в учреждении.**

**2. Поступление продуктов питания:**

2.1. Наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства, условия хранения продуктов;

2.2. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания;

2.3. Осуществление входного контроля поступающих продуктов (ответственное лицо, ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок).

**3. Технология приготовления пищи, качество готовых блюд:**

3.1. Наличие примерного меню, утвержденного руководителем дошкольного образовательного учреждения, рассчитанного не менее чем на 2 недели;

3.2. Наличие разработанных технологических карт, их оформление;

3.3. Соответствие ежедневного меню-раскладки утвержденному примерному меню;

3.4. Коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов, оформление замены на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам;

3.5. Осуществление контроля закладки продуктов, объемами готовящейся пищи;

3.6. Обеспечение выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

3.7. Наличие и ведение журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд, соблюдение требований витаминизации;

3.8. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (наличие и ведение журнала бракеража готовой пищи);

3.9. Выдача готовых блюд на группы (соблюдение графика выдачи, нормы готовых блюд, наличие контрольного блюда, вымеренной посуды с указанием объема блюд и др.).

3.10. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи;

3.11. Наличие журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании.

3.12. Контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);

#### **4. Санитарное состояние пищеблока;**

4.1. Соблюдение режима уборки помещения;

4.2. Наличие и соблюдения графика генеральной уборки;

4.3. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;

4.4. Наличие и состояние спецодежды, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

4.5. Сбор пищевых отходов (порядок, тара)

#### **5. Организация приема пищи в группах:**

5.1. Соблюдение графика получения пищи с пищеблока;

5.2. Организация подготовки к приему пищи (личная гигиена детей, дежурство, рассаживание);

5.3. Соблюдение условий приема пищи (эстетическое оформление готового блюда, сервировка столов, аппетит детей, культура еды, использование методов и приемов воспитателем, и т.д.);

5.4. Согласованность действий воспитателя и помощника воспитателя при организации питания детей в группе.

#### **Состав комиссии:**

-Романова Т.А., заместитель начальника Управления образования;

-Колбасникова Л.В., начальник отдела дошкольного образования;

Джаксыбаева А.Н., консультант Управления образования;

- Лазутина О.С., бухгалтер МКУ ФМЦ «Вектор»;

-Поликарпова О.В., методист МКУ ФМЦ «Вектор».

#### **Результаты инспектирования:**

В ходе инспектирования было проверено 5 дошкольных образовательных учреждений округа:

**МБДОУ «Детский сад №5 «Ручеёк»**

Дата инспектирования: **19.02.2019** года

**1.** В дошкольном учреждении разработано и утверждено Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №5 «Ручеёк» от

09.01.2017 года. Изданы приказы: Об утверждении 10-дневного меню на осенне-зимний период, утвержден состав бракеражной комиссии, об индивидуальном питании воспитанников.

2. Холодильное оборудование имеется в достаточном количестве, санитарное состояние хорошее, условия хранения продуктов соответствуют требованиям, все на своих полках, промаркировано, условия соблюдения соседства продуктов не нарушаются.

На все поступающие продукты питания имеются единый сертификат на продукцию и удостоверение качества при поступлении продукта. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок имеется, оформлен в соответствии с Приложением N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществление входного контроля поступающих продуктов возложено на кладовщика.

3. Примерное меню разработано на 10 дней по сезонам, утверждено руководителем дошкольного образовательного учреждения, но не соответствует форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологические карты имеются, разработаны по каждому блюду, которое готовится по меню, однако имеются расхождения, н-р: в меню суп рисовый, в технологической карте – «добавить пшено». Технологические карты оформлены в соответствии с Приложением N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Меню-требование на день проверки соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню. Количество детей в меню соответствует фактическому количеству детей в дошкольном учреждении.

Процесс приготовления блюд соответствует технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах. Повар излагает процесс приготовления правильно.

Добавок, возврата продуктов на день проверки не производилось, оформление замены на равноценные по составу продукты осуществляется в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Последняя замена печени говяжьей на котлету рыбную оформлена актом от 11.01.2019 года по причине не доставки говяжьей печени (информационное сообщение поставщика от 10.01.2019г).

Осуществление контроля закладки продуктов, объемами готовящейся пищи осуществляется руководителем учреждения, медицинским работником.

Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд соблюдаются. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах, маркировка разделочных досок и ножей при этом соблюдается. Столы, кухонная посуда промаркированы, ножи, разделочные доски хранятся на специальных полках.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд не ведется, по причине отсутствия медицинского работника. Проведение витаминизации блюд планируется с 01.03.2019 года.

Оценку качества готовых блюд, снятие пробы осуществляется бракеражной комиссией. Имеется журнал бракеража готовой пищи, ведется в соответствии с Приложением №8 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовых блюд на группы осуществляется с соблюдением графика выдачи, который размещен в раздаточной. Все блюда на группы выдаются

путем взвешивания, с соблюдением норм готовых блюд. Контрольное блюдо оформлено, размещается на столе в раздаточной. Вымеренной посуды с указанием объема блюд нет, так как все взвешивается.

Суточные пробы хранятся в холодильнике на пищеблоке. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи ведется медицинским работником. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании имеется, ведется постоянно.

В дошкольном учреждении имеется программа 1-С Питание, которая **предназначена** для автоматизации процесса планирования и организации питания в образовательном учреждении. Контроль за выполнением суточного набора продуктов проводится 1 раз в месяц.

**4.** На пищеблоке чисто, все на своих местах. Имеются графики еженедельных и генеральных уборок. Режим уборки помещений пищеблока соблюдается. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в отдельном шкафу.

Спецодеждой сотрудники пищеблока обеспечены, имеется сменный комплект спецодежды. Хранится в отдельном индивидуальном шкафчике, вся одежда чистая, проглажена, аккуратно развешена. Условия для соблюдения санитарных правил на пищеблоке созданы. Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются.

Пищевые отходы собираются и после приготовления пищи выносятся на оборудованную площадку для сбора мусора, где установлен ящик, в котором размещается тара (ведра). В тару складываются отходы, которые в конце дня забираются лицом, с которым заключен договор.

**5.** Пищу с пищеблока помощники воспитателей получают по графику. На второй этаж пища подается с помощью подъемника. Имеются тележки. Посуда вся промаркирована.

Просмотрена организация питания в 5 возрастных группах.

Средняя группа «Горошинки»: столы сервированы, индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда без сколов, трещин, хлеб в хлебницах, чашки, тарелки под первое блюдо расставлены заранее. Ложки и вилки на бумажной салфетке. Дети сидят на стульчиках, воспитатель проводит беседу. Помощник воспитателя разливает компот и суп. Когда все тарелки заполнены, воспитатель приглашает детей за столы.

Садятся за стол все одновременно. Многие дети не правильно держат ложку (в кулачке), воспитатель не замечает, не было применено никаких методов и приемов, расширения представлений о культуре еды, для закрепления практических умений детей: как правильно пользоваться ложкой, вилок, не использовала художественное слово, связанное с культурой еды.

Также просмотрены: младшая группа «Ромашка», средняя «Тюльпанчик», старшие «Бабочки» и «Пчелки». Во всех группах столы сервированы, также как и в группе «Горошинки». Компот, первое во всех группах разливается заранее, дети садятся за столы все одновременно. Воспитатели не достаточно работают над формированием культурно-гигиенических навыков детей во время приема пищи. Работа дежурных организована плохо. Согласованность взрослых (воспитателя и помощника воспитателя) при организации питания детей не отработана.

### **Рекомендации:**

1) Утвердить примерное 10-дневное меню в соответствии с Приложением N 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Срок исполнения до 15.03.2019г.

2) Разработать план мероприятий по оказанию методической помощи воспитателям по вопросам организации питания детей в группе.

Срок исполнения: до 11.03.2019г.

3) Осуществлять контроль работы воспитателей и помощников воспитателей при организации питания детей в группе.

Срок исполнения: постоянно.

### **МАДОУ «Детский сад №23 «Орленок»**

Дата инспектирования: **20.02.2019 года**

1. В дошкольном учреждении разработано и утверждено Положение об организации питания воспитанников МАДОУ «Детский сад №23 «Орленок», Положение о бракеражной комиссии

Приказы «Об организации питания детей и сотрудников», «Об утверждении 10-дневного меню».

2. Холодильное оборудование имеется, достаточно, требует замены холодильник на пищеблоке, санитарное состояние удовлетворительное, условия хранения продуктов соответствуют требованиям, все на своих полках, промаркировано, условия соблюдения соседства продуктов не нарушаются.

На все поступающие продукты питания имеются единый сертификат на продукцию и удостоверение качество при поступлении продукта. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имеется, оформлен в соответствии с Приложением N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществление входного контроля поступающих продуктов возложено на кладовщика.

3. Примерное меню разработано на 10 дней по сезонам, утверждено руководителем дошкольного образовательного учреждения, но не соответствует форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологические карты имеются, разработаны по каждому блюду, которое готовится по меню, оформлены в соответствии с Приложением N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Меню-требование на день проверки соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню. Количество детей в меню соответствует фактическому количеству детей в дошкольном учреждении.

Процесс приготовления блюд соответствует технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах. Повар излагает процесс приготовления правильно.

Добавок, возврата продуктов на день проверки, оформление замены на равноценные по составу продукты не производилось. Контроль закладки продуктов готовящейся пищи осуществляется руководителем учреждения, медицинским работником (в настоящее время медработник отсутствует).

Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд соблюдаются. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах, маркировка разделочных досок и ножей при этом соблюдается. Столы, кухонная посуда промаркированы, ножи, разделочные доски хранятся на специальных полках.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ведется, Витаминизацию блюд проводит повар.

Оценку качества готовых блюд, снятие пробы осуществляется бракеражной комиссией. Имеется журнал бракеража готовой пищи, ведется не правильно. Заранее пропечатано разрешение к реализации блюда.

Выдача готовых блюд на группы осуществляется с соблюдением графика выдачи, который размещен рядом с пищеблоком и на пищеблоке. Блюда на группы выдаются с соблюдением норм готовых блюд, однако вымеренной посуды с указанием объема блюд нет. Путем взвешивания выдается только салат. Контрольное блюдо оформлено, размещается на столе в пищеблоке.

Суточные пробы хранятся в холодильнике на пищеблоке. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи ведется заведующей хозяйством. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании имеется, ведется постоянно.

В дошкольном учреждении имеется программа 1-С Питание, которая еще не запущена в работу. Контроль за выполнением суточного набора продуктов проводится раз в квартал.

4. На пищеблоке чисто, все на своих местах. Имеется график генеральной уборки, графика ежедневной уборки нет. Режим уборки помещений пищеблока соблюдается. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в коридоре, отдельного шкафа для хранения уборочного инвентаря нет.

Спецодеждой сотрудники пищеблока обеспечены, имеется сменный комплект спецодежды, хранится в прачечной. Сотрудники пищеблока обеспечены индивидуальными шкафчиками, в которых находятся посторонние вещи и предметы. Условия для соблюдения санитарных правил на пищеблоке созданы. Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются.

Пищевые отходы собираются в отдельную тару (ведра), которые находятся в туалетной комнате для персонала. В конце дня забираются лицом, с которым заключен договор.

5. Пищу с пищеблока помощники воспитателей получают по графику. Посуда вся промаркирована. Второе блюдо (ленивые голубцы) с пищеблока до групп несут в открытом виде. Необходимо предусмотреть крышки.

Просмотрена организация питания в 4 возрастных группах.

Младшая группа «Солнышко»: столы сервированы, индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда без сколов, трещин, хлеб на тарелочках, салфетки в салфетницах. Ложки на бумажной салфетке, вилки отсутствуют (еще не дают). Дети кушают самостоятельно, первое блюдо доели почти все. Воспитатель поощряет, подсказывает, помогает, тем, кто плохо ест (докармливает), учит правильно держать ложку, хвалит детей, которые правильно держат.



Просмотрены также младшая группа «Колобок», средняя «Смешарики», подготовительная группа «Пчелки». Во всех группах столы сервированы, также как и в группе «Солнышко». Компот, первое во всех группах разливается заранее, дети садятся за столы все одновременно, за исключением подготовительной группы. В этой группе дежурные накрывали на столы, первыми сели за стол. Помощник воспитателя разливает компот и суп по рядам, дети садятся за стол. Воспитатели работают над формированием культурно-гигиенических навыков детей во время приема пищи. Работа дежурных в остальных группах не достаточно организована. Воспитатель и помощник воспитателя при организации питания детей действуют согласованно.

#### **Рекомендации:**

1) Утвердить примерное 10-дневное меню в соответствии с Приложением N 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Срок исполнения до 30.04.2019г.

2) Разрешение к реализации блюд вписывать в момент снятия пробы.

Срок исполнения 21.02.2019г.

3) Приобрести шкаф для хранения уборочного инвентаря.

Срок исполнения 01.09.2019г.

4) Решить вопрос хранения пищевых отходов за пределами здания дошкольного учреждения.

Срок исполнения 01.04.2019г.

5) Оказать воспитателям методическую помощь по вопросам организации дежурства детей в группе.

Срок исполнения: до 31.03.2019г.

6) Осуществлять контроль за доставкой пищи в группы и за организацией питания детей в группах в соответствии с возрастом.

Срок исполнения: постоянно.

#### **МБДОУ «Детский сад №24 «Василек»**

Дата инспектирования: **27.02.2019 года**

1. В дошкольном учреждении разработано и утверждено Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №24 «Василек», Положение о бракеражной комиссии. Приказы об организации питания в учреждении не издаются.

2. Холодильное оборудование имеется, но не достаточно, требует замены холодильник на пищеблоке. Санитарное состояние кладовых хорошее, условия хранения продуктов соответствуют требованиям, все на своих полках, промаркировано, условия соблюдения соседства продуктов не нарушаются.

На все поступающие продукты питания имеются единый сертификат на продукцию и удостоверение качества при поступлении продукта. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок имеется, оформлен в соответствии с Приложением N 5

к СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществление входного контроля поступающих продуктов возложено на кладовщика.

**3.** Примерное меню разработано на 10 дней по сезонам, утверждено руководителем дошкольного образовательного учреждения, но не соответствует форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологические карты имеются, разработаны по каждому блюду, которое готовится по меню. Технологические карты оформлены в соответствии с Приложением N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Меню-требование на день проверки не соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню (по меню суп рыбный, готовят из рыбной консервы). Количество детей в меню отличается от фактического количества детей в дошкольном учреждении на 2 ребенка. В группе ведется тетрадь, где родители отмечают, если забирают ребенка раньше или планируют привести позже в дошкольное учреждение.

Процесс приготовления блюд (в данном случае рис) не соответствует технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах. Повар излагает процесс приготовления не правильно, путаясь.

Добавок, возврата продуктов на день проверки не производилось, оформление замены на равноценные по составу продукты не осуществляется.

Осуществление контроля закладки продуктов, объемами готовящейся пищи осуществляется бракеражной комиссией.

Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд соблюдаются. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах, маркировка разделочных досок и ножей при этом соблюдается. Столы, кухонная посуда промаркированы, ножи, разделочные доски хранятся на специальных полках.

Витаминация третьих и сладких блюд не ведется, по причине отсутствия медицинского работника.

Оценку качества готовых блюд, снятие пробы осуществляется бракеражной комиссией. Имеется журнал бракеража готовой пищи, ведется в соответствии с Приложением N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовых блюд на группы осуществляется с соблюдением графика выдачи, который размещен в раздаточной. Путем взвешивания выдаются салаты, остальные блюда – вымеренной посудой. Все блюда на группы выдаются, с соблюдением норм готовых блюд. Контрольное блюдо оформлено, размещается на столе в раздаточной.

Суточные пробы хранятся в холодильнике на пищеблоке, все промаркированы, плотно закрыты. Журнал учета температурного режима в холодильнике оборудовании имеется, ведется постоянно.

В дошкольном учреждении имеется программа 1-С Питание, которая предназначена для автоматизации процесса планирования и организации питания в образовательном учреждении. Контроль за выполнением суточного набора продуктов проводится 1 раз в месяц.

**4.** На пищеблоке чисто, все на своих местах. Имеются графики еженедельных и генеральных уборок. Режим уборки помещений пищеблока соблюдается. Кухонная посуда, оборудование моется сразу после использования,

размещается на стеллажах. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно.

Спецодеждой сотрудники пищеблока обеспечены, имеется сменный комплект спецодежды. Хранится в отдельном помещении на вешалках. Условия для соблюдения санитарных правил на пищеблоке созданы. Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются.

Пищевые отходы выносятся и складываются в отдельную тару, которая располагается на хозяйственном дворе. В конце дня забираются лицом, с которым заключен договор.

5. Пищу с пищеблока помощники воспитателей получают по графику. Посуда вся промаркирована. Все закрывается крышками, хлеб – салфетками.

Просмотрена организация питания в 5 возрастных группах.

*Средняя группа «Сказка»:* столы сервированы, индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда без сколов, трещин, хлеб в хлебницах, чашки, тарелки под первое блюдо расставлены заранее. Ложки и вилки на бумажной салфетке. Дети сидят на стульчиках, воспитатель проводит беседу. Помощник воспитателя разливает компот и суп. Когда все тарелки заполнены, воспитатель приглашает детей за столы.

Садятся за стол все одновременно. Многие дети не правильно держат ложку (в кулачке), воспитатель не замечает, не было применено никаких методов и приемов, расширения представлений о культуре еды, для закрепления практических умений детей: как правильно пользоваться ложкой, вилкой, не использовала художественное слово, связанное с культурой еды.

Просмотрены также младшая группа «Ромашка», средняя «Тюльпанчик», старшие «Бабочки» и «Пчелки». Во всех группах столы сервированы, также как и в группе «Горошинки». Компот, первое во всех группах разливается заранее, дети садятся за столы все одновременно. Воспитатели не достаточно работают над формированием культурно-гигиенических навыков детей во время приема пищи. Работа дежурных организована плохо, на столы накрывает помощник воспитателя. Согласованность взрослых (воспитателя и помощника воспитателя) при организации питания детей не отработана.

#### **Рекомендации:**

1) Утвердить примерное 10-дневное меню в соответствии с Приложением N 12 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Срок исполнения до 15.03.2019г.

2) Соблюдать технологию приготовления блюд, используя набор продуктов в соответствии с технологическими картами.

Срок исполнения: постоянно

3) Проводить контроль за выполнением суточного набора продуктов один раз в 10 дней.

Срок исполнения: постоянно

4) Осуществлять организацию питания детей в группе в соответствии требованиями и с учетом возраста детей.

Срок исполнения: постоянно

5) Осуществлять контроль работы воспитателей и помощников воспитателей при организации питания детей в группе.

Срок исполнения: постоянно.

**МБДОУ «Детский сад №7 «Семицветик»**

Дата инспектирования: **04.03.2019** года

1. В дошкольном учреждении разработано и утверждено Положение об организации питания воспитанников, утвержден состав бракеражной комиссии. Издан приказ об организации питания в учреждении.

2. Холодильное оборудование имеется, в достаточном количестве, Санитарное состояние кладовых хорошее, условия хранения продуктов соответствуют требованиям, все на своих полках, промаркировано, условия соблюдения соседства продуктов не нарушаются.

На все поступающие продукты питания имеются единый сертификат на продукцию и удостоверение качество при поступлении продукта. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имеется, оформлен в соответствии с Приложением N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществление входного контроля поступающих продуктов возложено на кладовщика.

3. Примерное меню разработано на 10 дней по сезонам, утверждено руководителем дошкольного образовательного учреждения, соответствует форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологические карты имеются, разработаны по каждому блюду, которое готовится по меню, соответствуют по форме, которая рекомендована Приложением N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Меню-требование на день проверки соответствует утвержденному примерному 10-дневному. Количество детей в меню не отличается от фактического количества детей в дошкольном учреждении.

Процесс приготовления блюд не совсем соответствует технологии приготовления, изложенной в технологических картах. Повар излагает процесс приготовления так, как она это делает (готовит в пароконвектомате, а в технологической карте прописано по другому). Добавок, возврата продуктов на день проверки не производилось, оформление замены на равноценные по составу продукты не осуществлялось.

Контроль за закладкой продуктов, объемами готовящейся пищи осуществляется бракеражной комиссией.

Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд соблюдаются. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах, маркировка разделочных досок и ножей при этом соблюдается. Столы, кухонная посуда промаркированы, ножи, разделочные доски хранятся на специальных полках.

Оценку качества готовых блюд, снятие пробы осуществляется бракеражной комиссией. Имеется журнал бракеража готовой пищи, оформлен в соответствии с Приложением N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13, начат 12.11.2018г., листы не пронумерованы, запись 04.03.2019 г. (завтрак).

Выдача готовых блюд на группы осуществляется с соблюдением графика выдачи, который размещен в раздаточной. Путем взвешивания выдаются салаты, остальные блюда – вымеренной посудой. Все блюда на группы выдаются, с соблюдением норм готовых блюд. Контрольное блюдо оформлено, размещается на столе в раздаточной.

Суточные пробы хранятся в холодильнике на пищеблоке, все промаркированы, плотно закрыты. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании имеется, ведется постоянно.

4. На пищеблоке чисто, все на своих местах. Имеются графики еженедельных и генеральных уборок. Режим уборки помещений пищеблока соблюдается. Кухонная посуда, оборудование моется сразу после использования, размещается на стеллажах. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно.

Спецодеждой сотрудники пищеблока обеспечены, имеется сменный комплект спецодежды. Хранится в отдельном помещении на вешалках. Условия для соблюдения санитарных правил на пищеблоке созданы. Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются. Ведется журнал здоровья.

Пищевые отходы выносятся и складываются в отдельную тару, которая располагается на хозяйственном дворе. В конце дня забираются лицом, с которым заключен договор.

5. Пищу с пищеблока помощники воспитателей получают по графику. Посуда вся промаркирована. Все закрывается крышками, хлеб – салфетками.

Просмотрена организация питания в 5 возрастных группах:

- Младшая группа «Одуванчик», воспитатель Лобанова Наталья Михайловна. Детей по списку – 31; на момент проверки – 23;

- Младшая группа «Колокольчик», воспитатель Сафонова Надежда Ивановна. Детей по списку – 31; на момент проверки – 21.

Старшая группа «Тюльпанчик», воспитатель Литвинова Ольга Николаевна. Детей по списку – 30; на момент проверки – 29.

Подготовительная группа «Подсолнух», воспитатель Глушкова Оксана Анатольевна. Детей по списку – 28; на момент проверки – 20

Подготовительная группа «Ландыш», воспитатель Коробкова Светлана Петровна. Детей по списку – 30; на момент проверки – 25

Режим питания во всех группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Имеется соответствующая посуда, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производилась согласно графику (возрасту детей). Пища подавалась умеренно горячей и имела достаточно привлекательный вид и запах.

После посещения туалетной комнаты и мытья рук дети младших групп, умытые и причесанные, сидели на стульях и ждали полной раскладки пищи в тарелки. Дежурство организовано не было в соответствии с возрастом, рассаживание за столы происходило по гендерному различию (сначала девочки, потом мальчики). Воспитатель руководит процессом.

Воспитатели беседовала с детьми о культуре поведения за столом и о том, что сегодня подается на обед, из чего состоит первое и второе блюдо (об

ингредиентах). О правильном поведении за столом и о посадке. Художественное слово использовано не было. Аппетит у детей слабый, но некоторые дети едят достаточно аккуратно.

В группе «Подсолнух» дети, умытые и причесанные, сидели за столами и принимали пищу. Воспитатель молча наблюдала за процессом. Художественное слово использовано не было. Дежурство организовано не было.

В группе «Ландыш» дети аккуратно сидели за столами и принимали пищу. Воспитатель ходила между столами, беседовала с детьми о культуре поведения за столом и о посадке. Художественное слово не использовалось.

В группе «Тюльпанчик» дети садились за столы, на которых уже были расставлены тарелки с первым блюдом и салатом. Воспитатель, наблюдая за детьми, беседовала с ними о культуре поведения за столом и о том, что сегодня подается на обед, из чего состоит первое и второе блюдо (об ингредиентах). О правильном поведении за столом и о посадке. Художественное слово использовано не было.

Дежурство организовано не было. Дети принимали пищу расставленную помощником воспитателя.

Условия приёма пищи во всех группах соблюдены частично, т.е.:

- первое блюда налито и расставлено на столы и тут же раскладывали второе блюдо и ставили там-же. Столы загромождены посудой, так как ещё стояли пиалы с салатом;

- сервировка столов практически отсутствовала. Тарелки стояли на столе, ни индивидуальных салфеток, ни скатерти не было. Детям были розданы ложки и вилки. Аппетит у младших дошкольников слабый. Воспитатели не применяет никаких методов и приемов для формирования культурно-гигиенических навыков, не объясняет, что и как надо кушать, что всё очень вкусно и полезно, просто молча докармливает нуждающихся в помощи детей.

Помощники воспитателей всех групп, за исключением группы «Тюльпанчик», не участвуют в процессе формирования культуры еды у детей, молча накладывают и раздают пищу.

Дети младших групп, поев суп, практически все отказываются от второго, а воспитатель даже не пытается уговорить их хотя-бы попробовать. Говорит, что они не хотят и родители просят не кормить насильно, хорошо, что хоть первое поели.

В родительских уголках всех просмотренных групп нет информации по воспитанию культуры питания у детей дошкольного возраста.

#### **Рекомендации:**

1) Оформить технологические карты в соответствии с Приложением N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Срок исполнения до 30.04.2019г.

2) Соблюдать технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.

Срок исполнения: постоянно

3) Проводить контроль за выполнением суточного набора продуктов один раз в 10 дней.

Срок исполнения: постоянно

4) Осуществлять организацию питания детей в группе в соответствии требованиями и с учетом возраста детей, используя художественное слово

Срок исполнения: постоянно

5) Провести ряд обучающих семинаров для воспитателей и помощников воспитателей по организации питания детей в группе.

Срок исполнения: до 30.08.2019г..

### **МБДОУ «Детский сад №12 «Золотая рыбка»**

Дата инспектирования: **18.03.2019** года

1. В дошкольном учреждении разработано и утверждено Положение об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад №12 «Золотая рыбка», Положение о бракеражной комиссии.

2. Холодильное оборудование имеется, но не достаточно, требует замены холодильник на пищеблоке. Санитарное состояние кладовых хорошее, условия хранения продуктов соответствуют требованиям, все на своих полках, промаркировано, условия соблюдения соседства продуктов не нарушаются.

На все поступающие продукты питания имеются единый сертификат на продукцию и удостоверение качество при поступлении продукта. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок имеется, оформлен в соответствии с Приложением N 5 к СанПиН 2.4.1.3049-13. Осуществление входного контроля поступающих продуктов возложено на кладовщика.

3. Примерное меню разработано на 10 дней по сезонам, утверждено руководителем дошкольного образовательного учреждения, но не соответствует форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологические карты имеются, разработаны по каждому блюду, которое готовится по меню. Технологические карты оформлены в соответствии с Приложением N 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Меню-требование на день проверки соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню. Количество детей в меню не отличается от фактического количества детей в дошкольном учреждении. Процесс приготовления блюд соответствует технологии приготовления, изложенной в технологических картах. Повар излагает процесс приготовления правильно.

Добавок, возврата продуктов на день проверки не производилось, оформление замены на равноценные по составу продукты не осуществляется.

Осуществление контроля закладки продуктов, объемами готовящейся пищи осуществляется бракеражной комиссией.

Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд соблюдаются. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах, маркировка разделочных досок и

ножей при этом соблюдается. Столы, кухонная посуда промаркированы, ножи, разделочные доски хранятся на специальных полках.

Витаминизация третьих и сладких блюд ведется, отмечается в журнале. Оценку качества готовых блюд, снятие пробы осуществляется бракеражной комиссией. Имеется журнал бракеража готовой пищи, ведется в соответствии с Приложением №8 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

Выдача готовых блюд на группы осуществляется с соблюдением графика выдачи. Путем взвешивания выдаются салаты, остальные блюда – вымеренной посудой. Все блюда на группы выдаются, с соблюдением норм готовых блюд. Контрольное блюдо оформлено, размещается на столе в кухне.

Суточные пробы хранятся в холодильнике на пищеблоке, но не промаркированы. В холодильнике хранятся личные продукты, принесенные на обед работниками пищеблока.

В дошкольном учреждении имеется программа 1-С Питание, которая предназначена для автоматизации процесса планирования и организации питания в образовательном учреждении. Однако, данную программу в работе не используют.

Контроль за выполнением суточного набора продуктов проводится 1 раз в месяц.

**4.** На пищеблоке чисто, все на своих местах. Имеются графики еженедельных и генеральных уборок. Режим уборки помещений пищеблока соблюдается. Кухонная посуда, оборудование моется сразу после использования, размещается на стеллажах. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно.

Спецодеждой сотрудники пищеблока обеспечены, имеется сменный комплект спецодежды. Хранится на вешалках. Условия для соблюдения санитарных правил на пищеблоке созданы. Правила личной гигиены сотрудниками пищеблока соблюдаются.

Пищевые отходы выносятся и складываются в отдельную тару, которая располагается на хозяйственном дворе. В конце дня забираются лицом, с которым заключен договор.

**5.** Пищу с пищеблока помощники воспитателей получают по графику. Посуда вся промаркирована. Все закрывается крышками, хлеб – салфетками.

Просмотрена организация питания в 4 возрастных группах.

Столы плохо сервируются, Чашки, тарелки под первое блюдо расставлены заранее. Ложки и вилки кладут на стол. Дети садятся за стол не причесавшись, одежда не заправлена, некоторые в теплых кофтах. Воспитатели не привлекают внимание к внешнему виду детей, не учат их аккуратности, культуре.

Помощники воспитателя разливают компот и суп заранее. Дети садятся за стол все одновременно. У младших дошкольников не сформированы культурно-гигиенические навыки. Воспитатели не работают над формированием культурно-гигиенических навыков детей во время приема пищи, не учат и не закрепляют практические умения детей: как правильно пользоваться ложкой, вилок, не используют художественное слово, связанное с культурой еды.



Просмотрена организация питания в 3 возрастных группах.

*Младшая* группа: столы сервированы, индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда без сколов, трещин, хлеб в хлебницах, чашки. У каждого индивидуальная салфетка. Организовано дежурство. Дети сидят на стульчиках, воспитатель проводит беседу. Помощник воспитателя разливает компот и суп. Когда все тарелки заполнены, воспитатель приглашает детей за столы. Учат правильно брать стульчик.

Дежурные желают приятного аппетита, дети садятся за стол. Некоторые дети не правильно держат ложку (в кулачке), воспитатель замечает, поправляет детей, показывает, как правильно пользоваться ложкой, вилок.

Просмотрены также средняя, старше-подготовительная группы. Во всех группах организовано дежурство, столы сервированы, также как и в младшей группе. У детей данных групп навыки культурной еды сформированы в соответствии с возрастом. Дети (почти все) едят аккуратно, правильно пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят, вставая из-за стола.

#### **Рекомендации:**


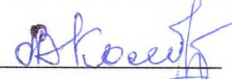



1) Систематизировать технологические карты по одному из принципов: 1 блюдо на 10 дней; второе блюдо на 10 дней и т.д., или: все технологические карты блюд, которые готовятся в определенный день.

Срок исполнения до 01.04.2019г.

2) Продолжать формировать культурно-гигиенические навыки детей в процессе организации питания детей в группе.

Срок исполнения: постоянно.

Комиссия:

  
\_\_\_\_\_ Романова. Т.А.,  
  
\_\_\_\_\_ Колбасникова Л.В.,  
  
\_\_\_\_\_ Поликарпова О.В.,  
  
\_\_\_\_\_ Лазутина О.С.,  
  
\_\_\_\_\_ Джаксымбаева А.Н.