СПРАВКА

29.11.2016

г. Ярославль

Согласно приказу №01-05/861 от 14.11.2016 г. главным специалистом сектора отдела  
планирования, экономического анализа и контрольно-аналитической деятельности МКУ ЦОФ  
департамента образования мэрии города Ярославля М.П.Крейцберг и ведущим специалистом того  
же отдела И.Ю.Александровой проведена проверка основных вопросов организации  
питания МДОУ детский сад №42.

Проверка проводилась 28.11. 2016 года. При проверке руководствовались:

*-* Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 №26  
«Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации  
режима работы дошкольных образовательных организаций», далее по тексту СанПиН  
2.4.1.3049-13;

- приказом департамента образования мэрии города Ярославля от 20.06.2016 № 01-05/417 «Об установлении денежной нормы на приобретение продуктов питания для воспитанников муниципальных образовательных учреждений, реализующих образовательные программы дошкольного образования»

В учреждении издан приказ об организации питания детей на 2016-2017 учебный год от 31.08.2016 №255/1.

Питание в детском саду 4-х разовое: завтрак, обед, полдник и ужин. Утвержден график приема пищи. В учреждении для информирования родителей об ассортименте питания ' ребенка вывешивается ежедневное меню на общем стенде и в группах. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порций. При сверке меню, вывешенном на стенде и меню-требовании за 28.11.2016 г. установлено: произведена замена второго блюда на обед, по меню-требованию предусмотрены ленивые голубцы с мясом, по факту приготовлен картофель тушеный с мясом. Изменения внесены в связи с непосещением детского сада детей в количестве 59 человек, в том числе: ясли - 10 детей, сад - 49 детей.

В учреждении имеется примерное 10-ти дневное перспективное меню, утвержденное заведующей детским садом, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование с указанием выхода блюд для детей разного возраста. При сверке 10-ч дневного перспективного меню с меню-требованиями на каждый день за период с 01 по 28 ноября 2016 года установлены расхождения: 03.11.2016 г. в 10-и дневном меню на завтрак предусмотрена каша гречневая, полдник - сок, кондитерское изделие, на ужин сырники из творога, соус фруктовый, чай сладкий, хлеб пшеничный, согласно меню -требованию приготовлены на завтрак геркулесовая каша, второй завтрак - сок, полдник совмещен с ужином - греча рассыпчатая, молоко, булочка домашняя, груша; 07.11.2016г. по 10-и дневному меню предусмотрена на ужин запеканка творожная, соус фруктовый, согласно меню - требованию приготовлены сад - колбаса, омлет, ясли - омлет, сыр;

08.11.2016 г. по 10-и дневному меню предусмотрен на ужин омлет, согласно меню-требованию приготовлена запеканка творожная, соус фруктовый; 21.11.2016 г. по 10-и дневному меню предусмотрена на завтрак каша пшенная, согласно меню - требованию приготовлена каша пшеничная. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных, промаркированных, закрытых емкостях, согласно графику.

У медицинской сестры по организации питания имеются технологические карты (рецепты) приготовления блюд, которые оформлены в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13. Технологические карты (рецептура) составлены на каждое блюдо с разделением выхода блюда на детей раннего возраста и детей дошкольного возраста, **кроме** технологических карт на вермишель молочную, рассольник на мясном бульоне, суп гороховый на мясном бульоне, суп вермишелевый на курином бульоне, свекольник на мясном бульоне, суп рыбный, биточки или тефтели мясные, компот из вишни, соуо красный. Отсутствуют технологические карты на приготовление булочки домашней и овощей тушеных. Проведена проверка соблюдения рецептуры при приготовлении каши геркулесовой, каши манной, голубцов ленивых с мясом, омлета, установлено: в технологических картах на каши выход блюд для яслей рассчитан на 150 гр., выход по меню-требованию 180 гр., в технологической карте на голубцы ленивые с мясом выход блюд рассчитан на ясли - 150 гр., сад - 180 гр. по меню-требованию выход блюд соответственно составил 160/200 гр.; в технологической карте на омлет выход блюда рассчитан на сад 150 гр., по меню-требованию составил 140 гр. При проверке 10-и дневного меню и меню-требований по понедельникам в учреждении готовят каши молочные на молоке, чай сладкий с молоком, хлеб не предусмотрен, дь1ДЩ0т печенье.

В целях организации контроля за закладкой в котел в утренние часы основных продуктов питания создана комиссия, ответственными лицами которых, являются старшая медсестра Е.В.Кузнецова, ст. воспитатель, завхоз, воспитатели, шеф-повар, заведующая (приказ от 30.09.2016 г. №281). Ежемесячно составляется график дежурств по закладке основных продуктов питания. Результаты контроля записываются в журнал закладки продуктов питания. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией, результаты контроля регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный журнал).

Согласно графикам выдачи питания в учреждении готовая пища на ужин выдается с 1ш''45 до 17-05 часов.

Согласно приказу заведующей детским садом от 18.04.2013 г. № 73 «о питании сотрудников» сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда), питание сотрудников производится из общего с детьми котла в размере дошкольной нормы. Сотрудники учреждения оформили заявления на желание питаться (второе блюдо и хлеб).

По состоянию на 28.11.2016г. проведено контрольное взвешивание суп картофельный и картофель тушеный с мясом (обед), творожная запеканка (ужин), установлено:

Фактический выход запеканки получился больше в связи с нарушением технологии приготовления (не произведен возврат молока на склад связи с непосещением детского сада детей в количестве 59 человек).

Комиссией проведена проверка раздачи готовых блюд в группе 2-я младшая, 3-я младшая, 7-я вторая младшая (суп картофельный, картофель тушеный с мясом, кисель), нарушений не установлено, вся пища вьщана детям.

Стоимость дето-дня 28 ноября 2016 г. составила для детей до 3-х лет 119,56 руб., прч норме 103,00 руб., дошкольного возраста 134,85 руб., при норме 125,00 руб., стоимость дето-дня за период с 01.08.2016 г. по 31.10.2016 г. составила для детей до 3-х лет 99,20 руб., при норме 103,00 руб., дошкольного возраста 120,52 руб., при норме 125,0 руб., стоимость дето-дня за период с 01.10.2016 г. по 31.10.2016 г. составила для детей до 3-х лет 96,73 руб., при норме 103,00 руб., дошкольного возраста 113,51 руб., при норме 125,00 руб.

В результате анализа выполнения натуральных норм по основным видам продуктов за  
август-октябрь 2016 года, установлено, что нормы питания не выполнены по  
ел едзоощим продуктам:

* ясли: овощи-зелень-92,0%, мука пшеничная-56,0%;
* сад: овощи-зелень-94,0%, мука пшеничная-62,0%;

В результате анализа выполнения натуральных норм по основным видам продуктов в  
октябре 2016 года, установлено, что нормы питания не выполнены по следующим  
продуктам:  
-ясли: овощи-зелень-91,0%, мука пшеничная-56,0%;

-сад: овощи-зелень-92,0%, мука пшеничная-69,0%;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| ■ •' |  | М.П.Крейцберг |
|  | И.Ю.Александрова | |

Главный специалист сектора отдела планирования, экономического анализа и контрольно- аналитической деятельности МКУ ЦОФ департамента образования мэрии города Ярославля

Ведущий специалист сектора отдела планирования,  
экономического анализа и контрольно- аналитической  
деятельности МКУ ЦОФ департамента образования  
мэрии города Ярославля