



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ИВАНОВА

ПРИКАЗ

от 06.04.2014

№ 211

О проведении внеплановой проверки МБДОУ № 99

На основании обращения родителей воспитанников МБДОУ № 99 по вопросам организации питания в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести внеплановую выездную проверку по соблюдению требований к организации питания воспитанников МБДОУ № 99. Срок проведения проверки с 07.04.2017 по 11.04.2017
2. Для проведения проверки создать комиссию в составе:
Председатель комиссии:
Ниткина Н.А. - начальник дошкольного отдела управления образования;
Члены комиссии:
Смирнова Е.В. - ведущий специалист управления образования;
Галкина Е.Ю. - ведущий специалист управления образования;
3. По результатам проверки подготовить отчет до 17.04.2017
4. Контроль за исполнением приказа возложить на Недосекину Н.А., заместителя начальника управления.

Начальник управления

Е.А. Юферова

ПЛАН – задание (отчет)
по проверке соблюдения требований к качеству муниципальной услуги «Дошкольное образование детей»
в части организации питания воспитанников МБДОУ № 99

Дата составления 10.04.2017

№ п/п	Критерии	Выполнено	Не выполнено
	<i>Требования к организации питания воспитанников и работе пищеблока</i>	имеется (№, серия, дата, кем утверждены) (да, нет, частично)	отсутствует
1.	Приказ об организации питания в ДОУ (режим работы работников пищеблока, график выдачи питания с пищеблока, график приема питания и т.д. (приказ))	Приказ по МБДОУ «Об организации питания в ДОУ» от 16.01.2017 № 7	
2.	Приказ о создании бракеражной комиссии	Приказ по МБДОУ «О создании бракеражной комиссии» от 20.01.2017 № 15	
3.	<i>Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде</i>		
3.1	Обеспечение необходимым технологическим и холодильным оборудованием, его исправность	обеспечены, оборудование исправно	
3.2	Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и кухонного инвентаря (пищевые/буфетные)	в наличии	
3.3	Правильное хранение столовой посуды (пищевые/буфетные) в т. ч. наличие промаркированной емкости с крышкой для замачивания посуды в дез. растворе	в наличии, условия хранения соответствуют требованиям	
3.4	Наличие специально промаркированной тары для замачивания и хранения овощей (пищевые/буфетная)	имеется	
3.5	График уборки пищеблока	имеется	
3.6	Наличие специальной тары с крышками для пищевых отходов и хранения их в соответствии с требованиями СанПиН	в наличии	
3.7	Санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное	
3.8	Санитарное состояние буфетной/ групповой ячейки	удовлетворительное	
3.9	Наличие специально выделенных закрытых емкостей для доставки пищи от пищеблока до групповой. Маркировка емкостей (групповая принадлежность, вид блюда)	в наличии	
4.	<i>Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий</i>		
4.1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (сертификаты, товарно- транспортная накладная, регистрационный номер декларации о соответствии и т.д.)	Имеются (запрашивались выборочно)	
4.2	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на	ведется	

	пищеблок			
4.3	Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании (ежедневно). Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.	Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании (ежедневно). Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.	ведется	
4.4	Соблюдение «товарного соседства» (разграничение места хранения при наличии одной холодильной камеры)	Соблюдение «товарного соседства» (разграничение места хранения при наличии одной холодильной камеры)	соблюдается	
4.5	Соблюдение требований к хранению поступающей продукции (тара, стеллажи, спец. шкафы и т.д.)	Соблюдение требований к хранению поступающей продукции (тара, стеллажи, спец. шкафы и т.д.)	соблюдаются	
4.6	Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях	Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в складских помещениях	в наличии	
4.7	Наличие столов, досок и ножей для обработки сырой и готовой продукции	Наличие столов, досок и ножей для обработки сырой и готовой продукции	в достаточном количестве	
4.8	Наличие технологических карт приготовления блюд, соблюдение технологии приготовления блюд	Наличие технологических карт приготовления блюд, соблюдение технологии приготовления блюд	в наличии	
4.9	Наличие емкостей для обработки яиц	Наличие емкостей для обработки яиц	в наличии	
4.10	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	в наличии	
4.11	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	ведется в соответствии с требованиями	
4.12	Соответствие массы порционных блюд выходу блюд, указанному в меню (наличие контрольных порций, контрольное взвешивание порции в групповой ячейке)	Соответствие массы порционных блюд выходу блюд, указанному в меню (наличие контрольных порций, контрольное взвешивание порции в групповой ячейке)	соответствует	
4.13	Наличие суточных проб готовой продукции, правильное их хранение	Наличие суточных проб готовой продукции, правильное их хранение	в наличии	Приобрести емкости большего размера
4.14	Организация питьевого режима	Организация питьевого режима	организован (кипяченая вода)	
4.15	Сервировка столов для приема пищи в групповых ячейках	Сервировка столов для приема пищи в групповых ячейках	организована	
5.	Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста			
5.1	Наличие утвержденного 2-х недельного меню	Наличие утвержденного 2-х недельного меню	в наличии	
5.2	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует частично.	
5.3	Наличие меню-раскладки с указанием выхода блюд	Наличие меню-раскладки с указанием выхода блюд	в наличии, выход блюд указан	
5.4	Утвержденный режим питания	Утвержденный режим питания	имеется	
5.5	Наличие ежедневного меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюда и объема порции	Наличие ежедневного меню в каждой групповой ячейке с указанием наименования блюда и объема порции	в наличии	
6.	Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, личной гигиене персонала			
6.1	Наличие медицинских книжек на каждого работника (сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе)	Наличие медицинских книжек на каждого работника (сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе)	в наличии	
6.2	Своевременное проведение периодических медицинских обследований	Своевременное проведение периодических медицинских обследований	медицинские обследования пройдены в соответствии с графиком	
6.3	Наличие журнала здоровья работников	Наличие журнала здоровья работников	в наличии, ведется	
6.4	Соблюдение персоналом правил личной гигиены, обеспечение персонала спецодеждой и условиями ее хранения в соответствии с требованиями СанПиН	Соблюдение персоналом правил личной гигиены, обеспечение персонала спецодеждой и условиями ее хранения в соответствии с требованиями СанПиН	соблюдается, обеспечены	

