ИНФОРМАЦИЯ

о результатах проведенных проверок  Управлением образования  администрации

города Урай

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование объекта контроля | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  «Детский сад № 8 «Умка» |
| Тема проверки | Организация питания в дошкольном образовательном учреждении и соответствие питания требованиям СанПиН. |
| Дата и номер приказа о проведении проверки | от 03.05.2018 года № 197 |
| Проверяемый период | с 01.01.2018г. по 30.04.2018г. |
| Цель проверки | Улучшение качества питания детей. |
| Срок проведения проверки | 21 -22.05.2018 |
| Дата и номер приказа об итогах проверки | От 13.06.2018 № 281 |
| Информация о выявленных нарушениях | 1. В приказе от 09.01.2018 №20 "Об организации питания воспитанников в МБДОУ "Детский сад №8 "Умка" ответственным за организацию питания в МБДОУ назначен шеф-повар Тельминова А. Н., которая на день проверки уже была уволена, следовательно, указанный приказ является не актуальным;  2. Средства индивидуальной защиты (диэлектрические перчатки, резиновые боты для проведения технического обслуживания технологического оборудования) хранятся в мясо-рыбном цехе, что является нарушением требований СанПиН, т.к. не подвергаются ежедневной влажной обработке и являются накопителем пыли и, возможно, инфекций;  3. Моющие средства и уборочный инвентарь хранятся в производственных  помещениях, что является нарушением СанПиН;  4. В пищеблоке не выработан механизм выдачи поварам суточного запаса сырья с соблюдением санитарных норм и правил, т.к. продукты, требующие тепловой обработки, после выдачи, без первичной обработки, прямо из склада укладываются на полку стола для готовой продукции (консервированные огурцы в банках, упакованные в полиэтиленовую  пленку), дрожжи также хранятся в столе для готовой продукции. Следовательно, не обеспечен технологический процесс приготовления пищи без пересечения потоков сырья и готовой продукции, что является нарушением требований СанПиН;  5. В морозильной камере обнаружено хранение измельченной зелени в замороженном виде, что является нарушением её условий и продолжительности хранения (до увядания);  6. Используется эмалированная посуда со сколами, что является нарушением  требований СанПиН;  7. Не определено точное место приготовления дезинфицирующих растворов,  обеспеченное актуальными инструкциями;  8. Для укрывания кухонного инвентаря используются ткани, являющиеся  переносчиками различных инфекций, т.к. на них нет маркировки даты начала применения, а, следовательно не понятно, когда в последний раз производилась их стирка. |