



**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ КАШИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**

**ПРИКАЗ**

**от 25.12.2020**

**№ 311**

Об итогах тематической  
проверки «Организация питания  
МБДОУ Детском саду №9 «Снежинка»

На основании результатов проведенной проверки в соответствии с приказом Отдела образования Администрации Кашинского городского округа от 22.12.2020 №299 «О проведении тематической проверки «Организация питания в МБДОУ Детском саду №9 «Снежинка»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Можяевой Т.А., и.о. заведующего МБДОУ Детским садом №9 «Снежинка», обеспечить выполнение рекомендаций, указанных в справке о результатах тематической проверки (приложение) в срок до **29.12.2020**.
2. Контроль за исполнением приказа возложить на Рошину Ю.Н., ведущего специалиста - эксперта Отдела образования Администрации Кашинского городского округа
3. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Заместитель Главы Администрации  
Кашинского городского округа,  
заведующий Отделом образования



Ю.В. Давыдова

**Справка по результатам тематической проверки  
«Организация питания в МБДОУ Детском саду №9 «Снежинка»**

В соответствии с планом работы Отдела образования Администрации Кашинского городского округа и приказом № 99 от 22.12.2020 в период с 22.12. 2020 по 25.12.2020 была проведена тематическая проверка «Организация питания в МБДОУ Детском саду №9 «Снежинка».

Изучена документация по организации питания:

- приказ об организации питания в ДОУ на 20120-2021 учебный год;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное десятидневное меню, технологические карты;
- журнал бракеража сырой продукции;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья;
- положение об организации питьевого режима.

Установлено:

Для организации питания в МБДОУ Детском саду №9 «Снежинка» имеется необходимая нормативно - правовая база. Приказом №61 от 1.10.2020 года назначены ответственные за организацию питания в детском саду и члены бракеражной комиссии.

Журналы бракеража сырой и готовой кулинарной продукции, витаминизации третьих блюд, учета температурного режима холодильного оборудования, здоровья сотрудников оформлены в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, ведутся ежедневно. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции в графе «Результаты органолептической оценки» обозначена степень готовности блюда («проварено, протушено»), не указано соответствие внешнего вида, вкуса и запаха данному блюду. В журнале бракеража сырой продукции указан конечный срок реализации продукта, но не указаны условия хранения.

Разработаны примерные десятидневные меню для детей до 3 – х лет и детей с 3 до 7 лет.

При сопоставлении данных журнала бракеража готовой кулинарной продукции и примерных меню установлено, что приготовление пищи в ДОУ не соответствует утвержденным меню.

Рекомендовано:

1. Исправить указанные недочеты при ведении журналов бракеража сырой и готовой кулинарной продукции.
2. Привести приготовление блюд в соответствие с примерными десятидневными меню.