

АДМИНИСТРАЦИЯ
УЛЬЧСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Хабаровского края

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ул.30 лет Победы, 50, с.Богородское, 682400
Тел./факс 5-11-57, E-mail:komitet_ulch@mail.ru
ОКПО 32187170, ОГРН 1022700847949
ИНН/КПП 2719001494/271901001

И.о. заведующей МБДОУ
детский сад № 22 с. Булава

Ракович О.В.

Д. 02. 2022 № 51

На № _____ от _____

О результатах мониторинга

СПРАВКА

о результатах мониторинга соответствия
санитарно – эпидемиологическим требованиям помещений
МБДОУ детский сад № 22 с. Булава

На основании плана – графика проведения проверок деятельности образовательных организаций, осуществляемых комитетом по образованию администрации Ульчского муниципального района, утверждённого приказом от 20.01.2022 г. № 5-ах была проведена плановая проверка МБДОУ детский сад № 22 с. Булава.

В ДОУ № 22 функционируют 2 разновозрастные группы (младшего и старшего дошкольного возраста). Списочный состав детей в ДОУ – 41 детей. В день проверки в ДОУ было 11 детей – 3 ребенка в младшей группе, 8 детей в старшей группах.

В помещении пищеблока проверено наличие производственных журналов. Ведется журнал бракеража сырой продукции, в журнале бракеража готовой продукции отсутствует запись за 20 и 21 января 2021 г.

Гигиенический журнал (сотрудники) ведется в соответствии с требованиями. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, отсутствует.

Отсутствует маркировка и товарно-сопроводительная документация на продукты питания.

Помещение для приготовления пищи оборудовано производственной плитой, производственными столами для готовой и сырой продукции, духовым шкафом, холодильным оборудованием. Суточные пробы за 18, 19, 20 февраля и завтрак 21 февраля 2022 года находились в холодильнике, на

верхней полке. Суточные пробы помещены в стеклянные емкости объемом в сто грамм. Котлеты, сосиски разломаны и порезаны в связи с тем, что порционный объем не позволяет их поместить целиком. Булочка находилась в целлофановом пакете. Температура воздуха в холодильнике составляла +11 градусов.

Разделочные доски и ножи промаркированы, хранятся отдельно в специальном месте. Отсутствует доска для работы с тестом, работа с тестом выполняется на столе для сырой продукции.

Посуда для приготовления пищи не из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объема.

Витаминизация третьего блюда не производится, в связи с отсутствием витаминной продукции. Детям даются поливитаминные препараты.

В зоне приготовления холодных блюд и в других помещениях пищеблока отсутствуют бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

Мытье кухонной посуды производится в раковинах с подводкой горячей и холодной воды. Замачивание посуды для приготовления пищи с целью дезинфекции, не производится.

В следующем помещении пищеблока находятся 2 раковины, без подводки горячей воды. В одной раковине предполагается первичная обработка овощей, а другая, со слов заведующей, предназначена для обработки яиц. Маркировка, определяющая назначение раковин, отсутствует. Посуду для обработки яиц предоставлена двумя тазами, один из которых оказался треснутым.

В холодильном оборудовании, находящемся на складе, имеется термометр (+13 градусов). В холодильнике хранятся свежие овощи. В морозильной камере этого холодильника, находящегося снизу, температура воздуха -12 градусов. На нижней полке холодильника находилась вода, стояла так же емкость с водой и тряпка. Полки в холодильнике грязные. В морозильной камере на нижней полке находилась курица без упаковки.

Так же в складском помещении находится ларь морозильный, в котором хранится замороженная мясная продукция без товаросопроводительной документации. Термометр в ларе отсутствует.

Питьевой режим в групповых комнатах организован с использованием кипяченной питьевой воды. Смена воды производится через каждые 3 часа. Отсутствует график смены воды с отметкой с датой и временем смены воды.

В столовой для приема пищи детьми обеих групп, не производится дезинфекция посуды после приема пищи детьми, график обеззараживания посуды в группах отсутствует.

В месте, отведенном для мытья рук помощниками воспитателя, рядом с тазом для грязной воды стоят разносы для раздачи третьего блюда детям. Ведро для пищевых отходов стоит на детском стуле, без крышки. Вёдра для

чистой и грязной воды не промаркированы и стоят рядом на полу под столом.

Уборочный инвентарь для мытья полов в групповых, спальнях комнатах и туалетных комнатах хранится в туалетных комнатах.

На информационном стенде отсутствует информация о питании детей.

С учетом санитарно-эпидемиологических требований, и.о. заведующей МБДОУ детский сад № 22 с. Булава Ракович О.В. устранить выявленные нарушения в соответствии с нижеперечисленными рекомендациями и указанные сроки.

На основании выявленных нарушений и.о. заведующей МБДОУ детский сад № 22 с. Булава Ракович О.В. даны следующие рекомендации по их устранению:

В соответствии с п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить постоянный контроль за приемом пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. Вести контроль за ежедневным и своевременным заполнением журнала бракеража готовой продукции.

1. В срок до 01 февраля 2022 года завести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, в соответствии с приборами учета температуры и влажности в помещении.

2. В соответствии с п. 8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить контроль за ежедневным ведением журнала о времени смены кипяченой воды.

3. В соответствии с п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-204, обеспечить хранение суточных проб согласно температуре от +2 до +6 градусов. Для хранения суточных проб в объеме не менее 100 гр. готового блюда, порционных блюд в объеме одной порции, заменить имеющиеся ёмкости на емкости объемом более, чем в 100 грамм. Срок исполнения – 1 февраля 2022 г.

4. В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить работу с тестом на доске, имеющем покрытие из твердых лиственных пород. Срок исполнения – 1 февраля 2022 г.

В соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 обеспечить постепенную замену посуды для приготовления пищи на посуду из нержавеющей стали.

Обеспечить нанесение метки на инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, в миллиметрах и (или) миллилитрах. Срок исполнения – 1 февраля 2022 г.

В соответствии с п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-204, производить ежедневную витаминизацию третьего блюда в соответствии с прилагаемыми инструкциями, не допускать замену витаминизации выдачей детям поливитаминных препаратов. Обеспечить запас витаминизированных средств в ДОУ. Для обеспечения выдачи нормированного объема витаминизированного средства, приобрести специальные весы.

В соответствии с п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-204, в зоне приготовления холодных блюд и в других помещениях пищеблока установить бактерицидные установки для обеззараживания воздуха. Срок исполнения – 15 февраля 2022 г.

Обеспечить дезинфекцию кухонной и столовой посуды после каждого приготовления пищи, согласно графику и инструкции. Срок исполнения – 1 февраля 2022 г.

Обеспечить маркировку раковины для первичной обработки овощей. Срок исполнения – 1 февраля 2022 г.

Определить зону (место) для обработки яиц, обеспечив её необходимым инвентарем для обработки и инструкцией по обработке. Срок исполнения – 1 февраля 2022 г.

Обеспечить постоянный контроль за соблюдением чистоты в холодильниках и морозильных ларях, условиями хранения и товарным соседством продуктов.

Обеспечить постоянный контроль за соблюдением правил хранения посудного инвентаря в помещении для приема пищи детьми.

В соответствии с п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20 обеспечить, в срок до 1 февраля 2022 года маркировку уборочного инвентаря в зависимости от назначения помещений и видов работ. Обеспечить постоянный контроль за соблюдением условий хранения уборочного инвентаря.

Председатель комитета по образованию



Р.Н. Криксин