

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА**  
**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ**  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №33 г. ТОМСКА  
634034, ул. г. Томск, ул. Учебная, 47/1, (3822) 56-29-42, факс: (3822) 56-29-42.  
ИНН/КПП 7018037526/701701001, e-mail: [dsad33@mail.tomsknet.ru](mailto:dsad33@mail.tomsknet.ru)

24.10.18 г. № 01-26/93

Начальнику департамента образования  
администрации Города Томска  
О.В. Васильевой  
заведующего МАДОУ №33  
Корягиной Е.А.

Уважаемая Ольга Валентиновна!

В МАДОУ №33 организовано 5-ти разовое сбалансированное, рациональное питание (4 раза- горячее питание-завтрак, обед, полдник, ужин, 1 раз- в 10.00ч - сок или фрукты) в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню».

С целью организации сбалансированного и рационального питания воспитанников МАДОУ №33, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ в 2018-2019 учебном году в МАДОУ №33 издан приказ №102 от 31.08.2018г, на основании которого утверждено «Положение об организации питания детей МАДОУ №33», утвержден график закладки основных продуктов, график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи в группах, план мероприятий по контролю за организацией питания, инструкция оценки качества готовой пищи, утверждены рекомендуемые объемы порций для детей от 3 до 7 лет.

С мая 2015 года по октябрь 2018г. в Журнале учета обращений граждан жалоб на питание в МАДОУ №33 или других жалоб в отношении работников пищеблока от участников образовательных отношений не поступало.

В целях совершенствования качества питания в МАДОУ №33 по приказу №43-о от 28.04.17г. с 02.05.17г. по 23.05.17г. проводилась комплексная проверка за работой пищеблока. Ответственным назначена старшая медсестра Черкашина Л. М. По результатам проверки от 29.05.17г. составлена справка( прилагаем).

Ответственность за качественную организацию питания детей в МАДОУ №33 по приказу №102 от 31.08.2018г. и в соответствии с должностной инструкцией возложена на Черкашину Л.М. – старшую медицинскую сестру. На нее приказом возложена ответственность за составление меню- требования на текущий день. При составлении меню-требования старшая медицинская сестра руководствуется ( Согласно СанПин) нормами на каждого ребенка в соответствии с возрастом, технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами.

На кладовщика Михееву О.В. согласно приказа №102 от 31.08.2018г. возложена ответственность за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент получаемых продуктов питания. В ее обязанности входит осуществление контроля за поступающими продуктами питания, строгое соблюдение требований СанПиНа за хранением продуктов в условиях склада, производство выдачи продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17., предшествующего дня, указанного в меню, ежемесячное проведение выверки остатков продуктов питания. В соответствии с должностной инструкцией, повара обязаны принимать доброкачественные продукты точно по весу из кладовой, обеспечивать их гигиеническую и термическую обработку, культурную подачу пищи детям, в соответствии с нормой закладки продуктов на одного ребенка. В целях организации контроля за качеством приготовления питания в МАДОУ №33 работает бракеражная комиссия, в которую входят Черкашина Л.М.- старшая медицинская сестра, Мельниченко Н.Г., Борисова О.Ю., Молодина А.В.- повара; Барабанщикова В.А.- старший воспитатель; -Степченко Е.В.- представитель общественности, воспитатель, родитель.

В МАДОУ №33 разработан План мероприятий по контролю за организацией питания в 2018-19 учебном году( План прилагается), работает Совет по питанию ( Протокол №1 прилагается).

По приказу №147-о от 15.10.18г. была создана рабочая группа по сбору информации и путях утилизации пищевых отходов МАДОУ № 33. Рабочей группой разработан Договор с владельцем личного подсобного хозяйства Ламеко А.Н. об использовании пищевых отходов для кормления собак в личном подсобном хозяйстве. Ведется журнал учета движения отходов.

10.10.2018г. в МАДОУ №33 специалистами- ревизорами Мельниковой Е.И. и Алексеевой С.В. по приказу департамента образования от 09.10.2018г. №534 была проведена внезапная проверка остатков продуктов питания на пищеблоке и складе МАДОУ №33. На момент проверки, ревизорам было предоставлено меню, утвержденное мною как руководителем. О том что оно нескорректировано и будет корректировка рыба минтая на горбушу мне сообщено не было. Меню- требование было подписано мною. Старшая медсестра Черкашина Л.М объясняет свое поведение тем, что по требованию Роспотребнадзора, в 9.00ч в связи с эпидемиологическими показаниями, она была направлена мной за результатами вирусологических анализов 11 сотрудников и отсутствовала до 10.30ч., в спешке забыла мне сообщить о корректировке.

Кладовщик отметил в бланке выдачи продуктов замену минтая на горбушу, но ревизоры это не приняли во внимание. В справке было выведено как недостача минтая и излишек горбуши.

05 октября 2018г. из кладовой МАДОУ №33 для анализов по эпидемиологическим показаниям (о чем свидетельствует копия акта отбора проб( образцов)м ФБУЗ « Центром гигиены и эпидемиологии в Томской области» от 05 октября 2018г. ) были изъяты следующие продукты

- 1.1. Молоко 900г на сумму 13,38 р.
- 1.2. Яйцо 10 штук на сумму 13,4р.
- 1.3. Тушка цыпленка бройлерного 1,66 кг на сумму 240,04р.

Протокол вовремя не был составлен. Кладовщик это объясняет тем, что у специалистов ФБУЗ « Центром гигиены и эпидемиологии в Томской области» не было унифицированной формы бланков протоколов, отметки кладовщик сделала с бланк детского сада. Акт отбора проб был предоставлен 17.10.2018г., т.е. после проведения проверки.

Излишки по молоку, на кухне связаны с тем, что приняв молоко в 6,00 ч от поставщика, а повар должна была поместить в холодильник, предназначенный для продуктов на текущий день только молоко, предназначенное на полдник и ужин 10.10.18г. приготовление рыбного суфле, булочки нежной. Молоко предназначенное на завтрак уже было на плите( варила кашу и какао). Она нарушила правила хранения продуктов на текущий день, разместила в холодильнике на пищеблоке ВСЕ полученное утром молоко-43,2л ( и то, которое нужно было, и то молоко, которое предназначалось для приготовления каши пшенной на следующее утро). С поваром проведена разъяснительная работа.

Излишки капусты, моркови, картофеля, связаны с тем, что на овощном складе, где хранятся овощи, проводился косметический ремонт и обработка помещения от грызунов и все овощи временно 09-10.10.2018г. находились в подсобном помещении при кухне. Ревизоры в справке указали на излишки капусты.

Полная внезапная ревизионная внезапная проверка вызвала волнение, но мною и моими сотрудниками извлечен серьезный урок того, что корректировку меню необходимо делать обязательно вовремя до 9.00ч, в холодильнике, предназначенном для продуктов на текущий день необходимо хранить только продукты на текущий день, овощи строго на текущий день заносить с овощного склада.

Заведующий  Корягина Е.А.

