



АДМИНИСТРАЦИЯ
КОМСОМОЛЬСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Хабаровского края

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

СПРАВКА

Заведующему МБДОУ
Гайтерского с.п.

И.В. Михайлик

07.07.2015 № 04-02/1393
г. Комсомольск-на-Амуре

По результатам контроля
качества предоставляемых
услуг в МБДОУ с. Гайтер

03.07.2015г. на основании приказа начальника управления образования от 08.06.2015г. № 377 «О проведении контроля за деятельности дошкольных образовательных учреждений» проведена проверка организации летней оздоровительной кампании в МБДОУ с. Гайтер.

В ходе проверки были изучены и проанализированы следующие документы:

1. Соблюдение санитарного законодательства.
2. Анализ организации питания.
3. Организация работы по сохранению, укреплению, восстановлению здоровья.

Проверку осуществляла Никулина И.Ю., ведущий инспектор по финансово - экономической и правовой работе.

В группах влажная уборка проведена, режим проветривания соблюдается, окна засечены. Согласно режиму дня, дети гуляют.

В саду введен дезинфекционный режим по профилактике энтеровирусных и острых кишечных инфекций. Влажная уборка проводится с дезинфицирующим средством, игрушки в конце рабочего дня замачиваются, посуда после каждого приема пищи замачивается в промаркированных емкостях с крышками.

Запас дезинфицирующих средств имеется. В наличии: Ника-хлор 400таблеток, Ника супер – 15л, Ника 2 – 4л, Ника-экстра М – 10л.

В буфетных, пищеблоке моечные и производственные ванны подсоединены к канализационной системе без воздушных разрывов.

В туалетной старшей группы не работает 1 умывальная раковина из 3-х, отсутствует местами облицовочная плитка, сколы.

В холодильниках для готовой продукции температура +10+13градусов.

Не заведены журнал учета бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется ежедневно, расхождений с примерным меню нет.

Заведующему рекомендовано:

1. В срок до 8.07.15г. завести журнал учета бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
2. Обеспечить температурный режим в холодильном оборудовании +2+6градусов постоянно.
3. В буфетных и пищеблоке моечные и производственные ванны подсоединить к канализационной системе с воздушным разрывом.
4. В туалетной старшей группы убрать сколы облицовочной плитки на умывальными раковинами, восстановить или закрасить. Отремонтировать умывальную раковину.

Начальник
управления образования



Е.Б. Порвина