

Справка
по результатам контроля
«Организация питания детей в детском саду»
МОУ «Зинаидинская основная общеобразовательная школа»

Согласно плана внутришкольного контроля на 2022 – 2023 учебный год в октябре проводился контроль по теме «Организация питания детей в детском саду»

Цель: усиление контроля за организацией питания детей в детском саду, проверка санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Основные формы и методы контроля:

1. Проверка санитарного состояния пищеблока, буфетных.
2. Проверка ведения документации лицами, ответственными за организацию питания.
3. Проверка состояния технологического оборудования и качества используемого сырья.

Дата: 21.10.2022 г

Состав комиссии:

Директор – Кудинова Л.В.

Учитель – Бутко О.Ю.

Воспитатель – Тертичная Е.В.

Результаты проверки:

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН 2.4.1.1249-13. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока хорошее, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся. Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Буфетное помещение в группе оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат).

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов, на высоте 35 см. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2; +6 градусов С.

Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской.

Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация:

- 10-дневное меню и ежедневное меню – требование;
- график выдачи готовых блюд в соответствии с разновозрастной группой.

Качественные удостоверяющие документы.

Технологические карты.

Калькуляция блюд.

Сборник рецептов.

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Отчетные журналы: Журнал бракеража скоропортящейся продукции, Журнал бракеража готовой продукции (в котором запись производится только после снятия пробы членами комиссии), Журнал витаминизации 3-го блюда, Журнал осмотра рук работников пищеблока на гнойничковые заболевания, Журнал здоровья сотрудников, Журнал температурного режима холодильного оборудования и график разморозки холодильников, термометры имеются во всех холодильниках и камерах.

В ходе контроля выявлено следующее: имеются договора с поставщиками по продуктам питания. Повар несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров находятся в детском саду и регистрируются в журнале договоров с

поставщиками. В договорах указываются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, имеются сертификаты качества на все виды продукции. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью директора. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Повар ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Повар ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета», накопительную ведомость. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии,какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются приемочной комиссией с составлением акта приемки и экспертного заключения.

В ходе контроля за организацией питания, комиссией выявлено, что в группе создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.

Вывод:

Рекомендованные санитарно- эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях строго соблюдаются. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, буфетных групп соответствуют гигиеническим требованиям, технология приготовления пищи соответствует санитарно – технологическим требованиям. Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Рекомендации:


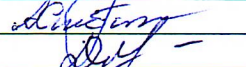
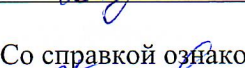
1. Воспитателям группы продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.

Срок: постоянно.


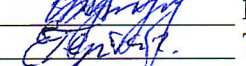

2. Воспитателям группы усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами.



Срок: постоянно.

Члены контрольной комиссии:

 Самолюк Я.Н.
 Скибина Л.А.
 Дьячкова М.А.

Со справкой ознакомлены:

 Кудинова Л.В.
 Бутко О.Ю.
 Тертичная Е.В.

 Картавецва В.П.
 Бойко В.И.