

Справка  
по итогам тематического контроля  
«Организация питания в МБДОУ Верхнепашинский детский сад № 8»  
ул.Советская 41/а

Сроки: декабрь2021 г.

Исполнители:      Воспитатель – Прутовых Н.П.  
                          Воспитатель – Найн А.Ю.  
                          Пом. Воспитателя – Филипенкова Н.В.  
                          Родитель – Симонова О.А.

Цель: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах и на пищеблоке (соблюдение режима питания, графика выдачи пищи);
2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;
3. Проверка витаминизации готовых блюд;
4. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, соблюдение товарного соседства при хранении продуктов, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств).

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню. В детском саду имеется картотека технологических карт, которая находится на пищеблоке.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, для младших воспитателей вывешена информация:

- график выдачи готовой продукции,
- норма порций
- объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Режим питания в группах и график выдачи пищи на пищеблоке соблюдается.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

Медицинская сестра в составе комиссии аккуратно ведет необходимую документацию (проверялся бракераж готовой продукции).

В детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию (родительский контроль)», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания.

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы Совета по питанию, циклографма контроля за организацией питания. Члены Совета по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за

порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная С-витаминизация третьего блюда.

Состояние технологического оборудования на пищеблоке удовлетворительное. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, баки. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников и журнал температуры и влажности в складских помещениях. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания (проверялся журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции). Продукты принимаются с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет - фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются членами Совета по питанию. Работники пищеблока обеспечены необходимым инвентарем.

Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств соблюдаются, их наличие в необходимом объеме.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции по охране труда.

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (в наличии мыло, полотенец индивидуально для каждого работника).

В холодильнике имелись пробы готовой продукции, которые находились на отдельных полках, в стеклянной таре 250 гр.

В моечных, в группах, соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей, правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, питьевой режим. Битой посуды и посуды со сколами не обнаружены, имеется емкость для замачивания карантинной посуды.

#### **Рекомендации:**

Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские группы, консультации, стенды для родителей.

Срок 1 раз в месяц. Ответственные воспитатели групп.

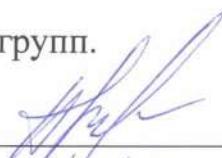
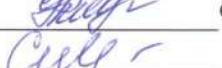
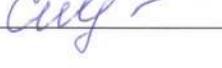
Члены комиссии:

Воспитатель:

Воспитатель:

Пом.воспитателя:

Родитель:

 Прутовых Н.П.  
 Найн А.Ю.  
 Филипенкова Н.В.  
 Симонова О.А.