

Сроки: октябрь 2022 г.

Исполнитель:

Воспитатель:

Пом. Воспитателя:

Родитель:

Родитель:

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 необходимых 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 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 аккредитовано ведет необходимую документацию (проверяется 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 ответственных лиц за организацию питания. В целях активизации работы по организации питания составлен план работы Совета по питанию, программа контроля за организацией питания. Члены Совета по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за

подписыванием 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 температуры режима хранения и журнал температуры и влажности в складских помещениях. При хранении продуктов питания соблюдаются 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 мощных и дезинфицирующих средств соблюдаются, их наличие в необходимом объеме.

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

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается норма закладки продуктов питания, технология приготовления ведется 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, полотенца индивидуальны для каждого работника).

В холодильнике имелась пробыв 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 ДДУ через родительские группы, консультации, стенды для родителей.

Срок 1 раз в месяц. Ответственные воспитатели групп.

Члены комиссии:

Воспитатель:
Пом. воспитателя:
Родитель:
Родитель:

Ирина М. М.
Протова Н.П.
Носова
Филипенкова Н.В.
Сид
Пономарева Н.Н.
Симонова О.А.