

Справка по итогам оперативного контроля «Организация питания в МБДОУ № 36»

На основании Приказа МБДОУ №36 от 12.02.2024года № 01-14/25а, в целях контроля за организацией питания в ДОУ был проведён оперативный контроль.

В результате выявлено: Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4 3590 от 01.01.2021г В ДОУ организовано трехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем МБДОУ. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у администратора, другой на пищеблоке. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда. На пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока ровные, без выбоин, нескользкие. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Ежедневно перед началом смены администратор проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующим и подписанное администратором, для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с их возрастом. Администратор аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей ясельного и дошкольного возраста. На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственных лиц за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на учебный год, который был доведен до сведения всего коллектива. В целях активизации работы по организации питания были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», «Культура поведения за столом», контроль по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов. Для более эффективной работы поваров члены комиссии по питанию составили папку нормативных и методических документов, которая хранится на пищеблоке. Комиссия по питанию систематически следит за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Зам зав по АХР ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно

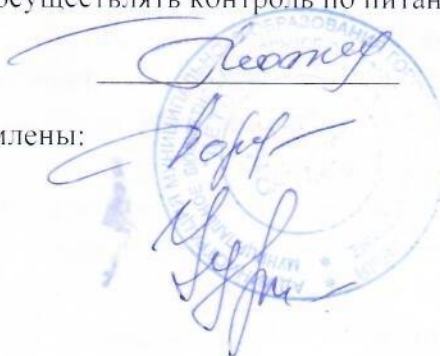
необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются членами комиссии по питанию. Контроль за организацией питания в группах осуществляет комиссия по питанию. В детском саду 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. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож). С помощью опроса «Твое любимое блюдо», удалось выявить, какие блюда нравятся нашим детям больше всего. Результаты опроса позволили сделать вывод, что рацион ребенка вне детского сада весьма однообразен и мало полезен для его здоровья. Одна из основных причин такой ситуации – отсутствие соответствующих знаний у родителей, а также острый дефицит времени, постоянно испытываемый взрослыми. Перечисленные факторы свидетельствуют о том, что у ребенка дошкольного возраста сложившиеся пищевые предпочтения впоследствии могут привести к серьезным проблемам со здоровьем. Поэтому на педагогическом совете было решено разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию у дошкольников рационального пищевого поведения как неотъемлемую и важнейшую часть здорового образа жизни..

Рекомендации:

1. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей, чаты. Срок: 1 раз в месяц. Ответственные: воспитатели групп.

3. Систематически осуществлять контроль по питанию в ДОУ

Заведующий



Т.А.Ножаева

С приказом ознакомлены:



Справка
по итогам контроля в МБДОУ «Детский сад № №36»
«Закладка продуктов и выхода готовой продукции»

Сроки: 06.02.2024г.-.

Исполнители: заведующий – Т.А. Ножаева

Администратор – Удалова Г И

Заместитель заведующей по АХЧ – О.А Воробьева

« 6 » февраля 2024г был проведен контроль закладки продуктов и выхода готовой продукции у повара Горностаева И .В.

1. 7.30 проведена контрольная закладка сахара:

В блюдо- творожная запеканка для детей до 3лет= 0.05г (на 6детей)

Для детей старше 3лет = 0.61г (61 детей)

Заложено все согласно меню- раскладки

2.Проведен контроль закладки мясо в 1 блюдо:

а) детям до 3лет- 0,09г на 6 детей

б) детям старше 3лет - 1,22г на 61ребенок

что соответствует меню- раскладки

во 2ое блюдо мясной гуляш:

для детей до 3лет – мясо0,420(на 6)

для детей старше 3лет - 4.88кг на 61

Выход мясного гуляша составил в готовом виде после варки:

Для детей до3лет -70г, для детей старше 3лет 80г, что соответствует правильному приготовлению и соблюдению норм, согласно меню-раскладки

Справку подготовила администратор

Удалова Г И



Справка
по итогам тематического контроля
«Организация работы пищеблока и контроля питания в
МДОУ «Детский сад №36»

Дата: 15.03.2024г

Проверяющие: Заведующий – Ножаева Т.А., зам.зав по АХР Воробьева О.А.
Администратор Удалова Г.И.

Цель: контроль за организацией питания детей в ДООУ. Проверка санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Основные формы и методы контроля:

1. Проверка санитарного состояния пищеблока;
2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;
3. Проверка состояния технологического оборудования, обеспечение проведения производственного контроля и качества используемого сырья.

Проверка осуществлялась нами, членами комиссии по питанию. В ходе проверки установлено:

1. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН 2.4.1.1249-19. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). 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.

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.

Для контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена, имеется мерки на кастрюлях.

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.

2. Комиссия и завхоз следят за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и

объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены. Ежедневно перед началом смены администратор проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников, следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

3. Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация:

10-дневное меню и ежедневное меню – требование.

График выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.

Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.

Приказ ДОУ по организации питания.

Приказ ДОУ «О создании бракеражной комиссии».

Документы удостоверяющие качество продукции.

Технологические карты.

Калькуляция блюд.

Сборник рецептур.

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Перечень поставщиков с указанием поставляемой продукции, договоры.

Ассортиментный перечень.

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.

4. В ходе контроля выявлено следующее: имеются договора с поставщиками по продуктам питания. Завхоз 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 заведующей. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в подном объеме имеется холодильное оборудование. Завхоз ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Завхоз 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 с составлением акта.

5. В ходе проверки было установлено, что в ДОО разработана и утверждена Программа производственного контроля, производственная документация по вопросам технологии и санитарно – противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения). Ответственный по питанию – зам.зав АХР Воробьева О.А. аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей ясельного и садовского возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше пяти человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, она составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

Для более эффективной работы поваров члены Совета по питанию составили папку нормативных и методических документов, которая хранится на пищеблоке. Члены Бракеражной комиссии 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 ходе контроля за организацией питания на группах, комиссией выявлено, что в группах 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. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож), и сообщать о полезности продуктов для детей.

ВЫВОД:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО» соблюдаются. Санитарно эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствуют гигиеническим требованиям; технология приготовления блюд соответствует технологическим картам.

РЕКОМЕНДАЦИИ :

1. Старшему воспитателю разместить информацию о питании на сайте ДОО. Систематически освещать вопросы питания для родителей через проведение консультаций, бесед, информации в родительских уголках, сайт ДОО.
Ответственные: администратор, воспитатели.
2. Своевременно заменять треснутую посуду в группах.
Ответственный зам.зав.по АХР Воробьева О.А.

Заведующий

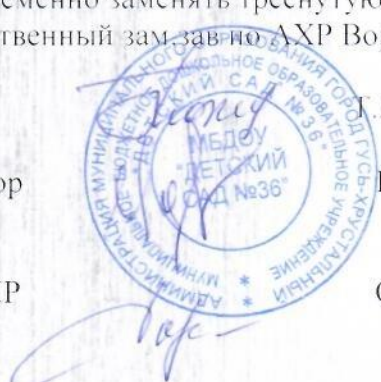
Т.А.Ножаева

Администратор

Г.И.Удалова

Зам.зав по АХР

О.А.Воробьева



Справка
по итогам тематического контроля
«Организация работы пищеблока и контроля питания в
МДОУ «Детский сад №36»

Дата: 15.09.2024г

Проверяющие: Заведующий – Ножаева Т.А.
 Администратор Удалова Г.И.
 Старший воспитатель – Кулишова А.П.

Цель: контроль за организацией питания детей в ДОУ. Проверка санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Основные формы и методы контроля:

1. Проверка санитарного состояния пищеблока;
2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;
3. Проверка состояния технологического оборудования, обеспечение проведения производственного контроля и качества используемого сырья.

Проверка осуществлялась нами, членами комиссии по питанию. В ходе проверки установлено:

1. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН 2.4.1.1249-19. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). 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.

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.

Для контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена, имеется мерки на кастрюлях.

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.

2. Комиссия и завхоз следят за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и

объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены. Ежедневно перед началом смены администратор проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников, следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

3. Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация: 10-дневное меню и ежедневное меню – требование.

График выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.

Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.

Приказ ДОУ по организации питания.

Приказ ДОУ «О создании бракеражной комиссии».

Документы удостоверяющие качество продукции.

Технологические карты.

Калькуляция блюд.

Сборник рецептов.

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Перечень поставщиков с указанием поставляемой продукции, договоры.

Ассортиментный перечень.

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.

4. В ходе контроля выявлено следующее: имеются договора с поставщиками по продуктам питания. Завхоз 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 заведующей. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Завхоз ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Завхоз 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 с составлением акта.

5. В ходе проверки было установлено, что в ДОУ разработана и утверждена Программа производственного контроля, производственная документация по вопросам технологии и санитарно – противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения). Ответственный по питанию – зам.зав АХР Воробьева О.А. аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей ясельного и садовского возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше пяти человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, она составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

Для более эффективной работы поваров члены Совета по питанию составили папку нормативных и методических документов, которая хранится на пищеблоке. Члены Бракеражной комиссии 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 ходе контроля за организацией питания на группах, комиссией выявлено, что в группах 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. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож) и сообщать о полезности продуктов для детей.

ВЫВОД:

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ» соблюдаются. Санитарно эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствуют гигиеническим требованиям; технология приготовления блюд соответствует технологическим картам.

РЕКОМЕНДАЦИИ :

1. Старшему воспитателю разместить информацию о питании на сайте ДОУ. Систематически освещать вопросы питания для родителей через проведение консультаций, бесед, информации в родительских уголках, сайт ДОУ.
Ответственные: администратор, воспитатели.
2. Своевременно заменять треснутую посуду в группах.
Ответственный зам.зав по АХР Воробьева О.А.

Заведующий

Т.А.Ножаева

Администратор

Г.И.Удалова

Ст.воспитатель

А.П.Кулишова

Зам.зав по АХР

О.А.Воробьева

