

Справка оперативного контроля
по СП «Детский сад №70» ГБОУ ООШ № 23 г.Сызрани
«Организация питания в детском саду»

Дата: 29 марта 2022г.

Комиссия:

- Заведующий СП Гало Е.В.
- Старшая медсестра Фадеева Н.А.
- Старший воспитатель Губина Е.И.

Провели проверку по организации питания в СП «Детский сад № 70», расположенном по адресу: 50 лет Октября, 59-А.

Цель проверки:

- проверить организацию и санитарные нормы по приготовлению питания на пищеблоке, проанализировать объем закладки продуктов по меню-требованию, сверить остатки;
- изучение уровня организации питания в группах,
- определение сбалансированности питания,
- выявление и устранение недочетов в организации питания в целом,
- санитарное состояние помещений пищеблока и кладовых.

В ходе проверки питания в СП «Детский сад № 70» выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, однако стены помещения варочного цеха требуют косметического ремонта. Посуда для приготовления и приема пищи в группах и пищеблоке имеется в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды.

Работники пищеблока знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Картотека блюд, технологические карты имеются.

У всех сотрудников пищеблока пройден медицинский плановый осмотр. Суточные пробы хранятся правильно. Питание на основе 10-тидневного утвержденного меню контролирует заведующий СП Гало Е.В., анализирует готовую пищу бракеражная комиссия в составе: заведующего Гало Е.В., старшей медсестры Фадеевой Н.А., шеф-повара Хисамутдиновой Р.А. Меню разнообразно. Выдача готовой продукции осуществляется в соответствии с графиком.

В ходе проверки были взвешены продукты и просчитан выход. Замечаний нет, все в норме, в соответствии с меню-требованием.

Члены комиссии провели дегустацию пищи в группах и установлено: Выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется строго по графику и возрасту детей. Прием пищи осуществляется по режиму. Питание детей

организовано в каждой группе. Пища детям подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Замечание:

В связи с адаптацией у детей младшей группы недостаточно развиты культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития у детей культурно-гигиенических навыков. В папках-передвижках имеется материал для родителей по воспитанию навыков еды детей младшего дошкольного возраста.

Воспитатели средних и старших групп уделяют внимание посадке ребенка во время приема пищи, и правилам поведения за столом: не смеяться, не разговаривать во время еды, жевать с закрытым ртом, тщательно пережевывать пищу.

Дети приучены благодарить за еду воспитателя, помощника воспитателя умываться после еды.

На пищеблоке проверены все необходимые документы в соответствии с требованиями СанПин, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- журнал здоровья работников пищеблока,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10- дней,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Продукты для приготовления пищи поставляются 3-4 раза в неделю согласно заявкам кладовщика по договорам с поставщиками.

Сроки реализации продуктов выполняются, натуральные нормы питания по ряду продуктов выполняются не полностью из-за значительного удорожания.

Суточная калорийность отвечает требованиям.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. Соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке;
2. Воспитатели в группах ведут работу с родителями по правильному питанию детей дома, привитию у детей культурно- гигиенических навыков.
3. Требуется в летний период организовать косметический ремонт стен пищеблока.

Члены комиссии: _____

Е.В.Гало
Е.И.Губина
Н.А.Фадеева