

**Справка по итогам контроля
«Организация работы пищеблока и контроля питания в
МКДОУ «Детский сад №63»
за 2020-2021 уч.г.**

Проверяющие:

Атмурзаева С.А. – заведующая
Болотокова Р.С. – ответственный за питание
Хочуева М. /1 младшая «А»/
Мамиева Д.Х. /старшая «А»/
Бахова Д.А. /2 младшая «Б»/
Закиева М. З. /средняя «Б»/
Ашинова Е.В. /1 младшая «Б»/
Канукоева М.С. / 2 младшая «Б»/
Зизаева Д.А. / средняя «А»/

Основные формы и методы контроля:

- Проверка санитарного состояния пищеблока;
- Проверка организации питания в группах ДОУ;
- Выполнения норм закладки продуктов питания; контроль выхода готового блюда.
- Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;
- Проверка состояния технологического оборудования, обеспечение проведения производственного контроля и качества используемого сырья.
- Соответствие 10-ти дневного меню
- Контроль за качеством поставляемых от поставщиков продуктов питания
- Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации продуктов питания
- Наличие сопроводительных документов к продуктам питания /договора, ветеринарная справка, накладная и др./

Проверка осуществлялась членами родительского контроля за организацией питания в ДОУ. В ходе проверки установлено:

1. 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 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 мерный стаканчик, мойки вымерены, весы поверены в августе 2020 г.

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, беззаусенцев, 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, проведена прозвонка. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

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.
- Должностные инструкции работников пищеблока (с ознакомлением).
- Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.
- Технологические карты.
- Калькуляция блюд.
- Сборник рецептов.
- Отчетные журналы: Журнал температурного режима холодильного оборудования и график разморозки холодильников, термометры имеются во всех холодильниках и камерах.

3. 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», 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 членами Совета по питанию с составлением акта.

4. В ходе проверки было установлено, что в ДООУ разработана и утверждена Программа производственного контроля и ежеквартально проводятся лабораторные исследования продукции, блюд, питьевой воды, смывы поверхностей столов, холодильного оборудования и прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно – противоэпидемического

режима (приказы, инструкции, положения). Ответственный по питанию аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей ясельного и садового возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, она составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

В ходе проверки была просмотрена документация по контролю питания. В целях активизации работы по организации питания создан родительский контроль и составлен план работы на учебный год, циклограмма контроля руководителя за организацией питания. Члены родительского контроля по питанию своей работе руководствуются Положением о родительском контроле за организацией питания, 2 раза в месяц осуществляют контроль и составляют акт по результатам контроля. 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.

5. 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).

6. Осуществляется программа производственного контроля.

7. Рекомендованные санитарно-эпидемиологические правила и нормы к устройству, содержания и организации питания дошкольников ДОУ соблюдаются.

Заведующая МКДОУ «Детский сад № 63» Атмурзаева С.А.Атмурзаева

Ответственный за питания в МКДОУ «Детский сад № 63» Болотокова Р.С.Болотокова

Члены родительского контроля:

Хочуева М.К.
Мамиева Д.Х.
Бахова Д.А.
Закиева М. З.
Ашинова Е.В.
Канукоева М.С.
Зизаева Д.А.