

Справка  
по итогам общественного контроля  
«Организация питания в МБДОУ детский сад № 36»

Дата: 24.03.2023 г.

**Основные цели проверки:** Проверка санитарного состояния и работы пищеблока, ведение документации, организация питания.

В МБДОУ детский сад № 36 в течение марта 2023 года в корпусах №1,2,3 проведены проверки по организации питания комиссией, с включением в её состав представителей родительской общественности.

По результатам проверок: Санитарное состояние пищеблоков в корпусах удовлетворительное.

В корпусе № 1 в ходе проверки установлено: Приготовленная пища соответствует всем требованиям, внешний вид и консистенция не подвергается сомнению. Проверка вкусовых качеств показала, что пища вкусная, запах приятный. Наименование блюд в соответствии с меню. Дети в группах № 4, 10, 13 ели с аппетитом. В бракеражном журнале всё своевременно заполняется, есть росписи повара, фельдшера, заведующего. В складском помещении имеется термометр и гигрометр. В журнале контроля температурного режима холодильного оборудования записи соответствуют показаниям, но ведутся нерегулярно. Сделано замечание.

В корпусе № 2 в ходе проверки установлено: Качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Маркировка на всей посуде имеется, но не полностью просматривается. Рекомендовано раз в неделю контролировать надписи.

В корпусе № 3 в ходе проверки установлено: Соблюдаются условия хранения продуктов на складе и пищеблоке. Продукты хранятся на полках от пола на высоте более 50 см. В складе порядок, полы регулярно моются с дезрастворами. Овощи хранятся на полках в подвальном помещении склада.

Комиссией установлено, что на пищеблоках имеется вся необходимая документация: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал здоровья сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, журнал витаминизации пищи. Документация заполняется своевременно.

В корпусах посуда имеется в наличии и с требованиями СанПиН, своевременно моется, чистится, правильно хранится. Все необходимые памятки имеются. Но ежемесячно необходима замена колотой и битой посуды в группах (посуда на замену имеется в наличии). Санитарное состояние холодильных камер в норме, производится своевременная разморозка и уборка холодильного оборудования, температурный режим соблюдается.

В ходе контроля за организацией питания на группах, комиссией выявлено, что в группах создана благоприятная эмоциональная обстановка

во время приема пищи. Питьевой режим в ДОУ осуществляется кипячёной водой. Доступ к чистой воде обеспечен в течение всего дня

Дети кушают с аппетитом, знают названия блюд. Соблюдается эстетика сервировка стола.

Дата: 24.03.2023 г.

**По результатам проверки:**

Существенных нарушений санитарных норм на пищеблоках корпусов № 1, 2, 3 МБДОУ д/с № 36 не выявлено.

**Рекомендовано:** Еженедельно контролировать маркировку посуды, при необходимости своевременно маркировку обновлять.

В журнале контроля температурного режима холодильного оборудования записи вести регулярно.

Заведующий МБДОУ д/с № 36

Старший воспитатель МБДОУ д/с № 36



Т.А. Кузнецова

Н.В. Радыгина