

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

Дата: 25.11.2022г

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

В детском саду в течение ноября 2022 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. Качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами.

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. Контроль качества приготовленной пищи соответствует всем требованиям, внешний вид и вкусовые качества пищи соответствуют нормам. Наименования блюд соответствуют меню.

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 корпусе № 1 осуществлялся контроль отбора и хранения суточных проб. В ходе контроля выявлено, что суточная проба храниться в течении 48 часов при температуре +2 +6 градусов С, на каждой порции стоит дата, время и подпись повара.

В корпусе № 2 проведён контроль выдачи норм на группу. В ходе проверки выявлено, что нормы положенные на группу выданы поваром по весу с учётом количества детей на группе. В группах № 2,4,5 младшие воспитатели полученную пищу раздали всю, остатков не обнаружено. Все порции взвешены, соответствуют нормам.

В корпусе № 3 осуществлялся контроль наличия сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий. В ходе проверки выявлено, что на пищеблоке имеются технологические карты приготовления блюд.

В ходе контроля за организацией питания на группах, комиссией выявлено, что в группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Питьевой режим в ДОО осуществляется кипячёной водой. Доступ к чистой воде обеспечен в течение всего дня

Дети кушают с аппетитом, знают названия блюд. Соблюдается эстетика сервировки стола. Но не во всех группах имеются индивидуальные салфетки на стол.

По результатам проверки:

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

Рекомендовано:

В группах использовать для сервировки стола индивидуальные салфетки. Замечание устранить до 30.11.2022г.

Заведующий МБДОУ д/с № 36

Старший воспитатель МБДОУ д/с № 36



Т.А. Кузнецова

Н.В. Радыгина