

Справка
по итогам общественного контроля
«Организация питания в МБДОУ д/с № 36»

Дата: сентябрь 2022 г.

Цель: проверка организации работы пищеблоков и организации питания на группах.

В ходе проверок установлено следующее:

В МБДОУ д/с № 36 организовано пятиразовое питание, в соответствии с Примерным циклическим десятидневным меню для детей ясельного и дошкольного возраста.

В корпусах № 1, 2, 3 в помещениях пищеблоков условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Полы помещений пищеблоков покрыты керамической плиткой, нескользкие, ровные. Созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала: наличие антибактериального мыла, кожных антисептиков, одноразовых перчаток, одноразовых масок, одноразовых полотенец, спец.одежда в чистом состоянии. Генеральные уборки помещений проводятся согласно графику генеральных уборок.

Комиссией установлено, что на пищеблоках имеется вся необходимая документация, которая своевременно заполняется. Оборудование тепловое, холодильное на пищеблоках в исправном состоянии.

В корпусе № 1 в ходе проверки установлено: Соблюдается режим холодильного оборудования (термометры в холодильниках исправны) для правильного хранения продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов. Светильники в исправном положении, имеют закрытые колпаки.

В корпусе № 2 в ходе проверки установлено: Оборудование тепловое, холодильное на пищеблоках в исправном состоянии. В наличии вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии.

В корпусе № 3 в ходе проверки установлено: Вытяжная вентиляция в исправном, рабочем состоянии. В холодильных установках имеются термометры, соблюдается температурный режим хранения скоропортящихся продуктов.

Технологическое оборудование на пищеблоках в рабочем состоянии во всех корпусах. Проводится своевременный ремонт оборудования по заявкам.

Использование деформированной кухонной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью отсутствует. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями своевременно заменяется.

Требования по контролю состояния пищеблоков и маркировки оборудования в корпусах № 1, 2, 3 выполняются согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группой.

На момент проверки в пищеблоке корпуса № 3 младший воспитатель группы № 4 получал пищу без маски. Замечание устранено.

Пища подается детям умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Младшие воспитатели раскладывают пищу промаркированными приборами для раздачи. Нормы выдачи готовых блюд на группах соответствует весу, указанному в меню-раскладке. После раздачи готовой продукции на группах в таре остатков нет.

По результатам проверки:

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

Заведующий МБДОУ Д/с № 36

Старший воспитатель МБДОУ Д/с № 36



Т.А. Кузнецова

Н.В. Радыгина