С П Р А В К А

об итогах производственного контроля

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, санитарным состоянием МАДОУ, в соответствии программой производственного контроля мною, заведующим О.В.Соколовой был произведен контроль за:

Программа проверки:

- санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока;
- наличие маркировки на овощной таре;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- снятие остатков в кладовой;
- гигиена питания детей дошкольного возраста, организация педагогического сопровождения процесса питания дошкольников;
- организация питания сотрудников в дошкольном учреждении;
- ведение документации по организации питания в МАДОУ;
- протоколы бракеражной комиссии в МАДОУ.

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

-таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
-таблица термообработки продуктов,
-таблица норм жидкости на каши.
-таблица холодной обработки продуктов,
-таблица норм по возрастам,
-объем выхода блюд по возрастам,
-журнал витаминизации пищи,
-книга складского учета с указанием сертификата,
-тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
-журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
-журнал отходов на овощи и мясо,
-журнал бракеража сырой продукции,
-бракераж готовой продукции,
-накопительная ведомость,
-журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
-картотека блюд,
-примерное десятидневное меню на осенне-зимний период на 1-3 лет, 3-7 лет,
-меню на каждый день,
- Журнал отметки профосмотров - сотрудники в срок проходят медицинский осмотр, о чем свидетельствуют медицинские книжки;
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Поставка продуктов питания осуществляется по следующему графику.

Имеются все необходимые сопроводительные документы на поступающие

продукты. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. Для приема продуктов имеется специально отведенное место для приема и подъезда специализированного транспорта. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции.

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются.

В холодильнике корпуса 1 имелись пробы готовой продукции за ужин за 19.02.2020., завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин 20.02.2020, завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин 21.02.2020. пробы хранятся в холодильнике на отдельных полках, в стеклянной таре 200 – 500 гр. Бракеражный журнал ведется ежедневно.

Была проведена дегустация, пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций.

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

Цикличное меню соблюдается.

График приема пищи соблюдается.

Овощи хранятся правильно, в овощехранилище на деревянных поддонах в ящиках, маркировка имеется.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Все оборудование: плиты, овощерезка, мясорубки, духовые шкафы ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы.

Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильного оборудования. В складском помещении для хранения сухих сыпучих продуктов имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха.

Гигиеническое состояние групповых помещений.

В моечных, в группах, соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется сода, горчица, правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, питьевой режим. Битой посуды и посуды со сколами на эмали не обнаружены, имеется емкость для замачивания карантинной посуды.

Методическое сопровождение организации питания в группах МАДОУ:

Дети питаются в группах, столы эстетично сервированы. В группах №12, №13, №5, у детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями, элементарные

навыки и культура поведения за столом сформированы. В группах №1, №2, №13 не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи, детям напоминают, как вести себя за столом, используют устное народное творчество и педагогические приемы. В группах №20,№7,№4, 19, 17 педагоги руководствуются, и умело ведут подготовку детей к приёму пищи, гигиенические процедуры осуществляются быстро, навык у детей сформирован, дополнительной стимуляции не требует.

Обстановка в группе во время приёма пищи спокойная. Воспитатели групп №4, №6, №3, уделяют внимание поведению детей во время приема пищи, дают рекомендации жевать с закрытым ртом, тщательно пережёвывать пищу, не смеяться и не разговаривать во время еды. В группах №7, №5 дежурство детей хорошо организовано, дети хорошо справляются с обязанностями дежурных.

Дети всех групп после окончания еды спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, переходят самостоятельно к следующему режимному моменту.

Во всех возрастных группах имеется материал для родителей по воспитанию навыков организации питания детей.

- Полученные данные позволяют сделать вывод, что:
- Пищеблок ОУ советует требованиям СанПин:
- Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
- Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детей и ее педагогическое сопровождение, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.
- Пища на пищеблоке выдается в соответствии с графиком.
- Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. Для приема продуктов имеется специально отведенное место для приема и подъезда специально отведенное место.
- Остатки продуктов на кладовой соответствуют журналу сверки.
- Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

Заведующий Соколов О.В.Соколова

26.02.2020.