
СПРАВКА

об итогах плановой проверки в МДОУ детском саду №1 г. Сретенска

С целью соблюдения Федерального закона № 273 –ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодёжи», в соответствии с планом Управления образованием администрации МР «Сретенский район», проведена плановая проверка в МДОУ детском саду № 1 г. Сретенска (включая все структурные подразделения детского сада) по организации горячего питания.

Члены комиссии:

Пономарева Г.В. – ведущий специалист УО администрации МР «Сретенский район»;

Левицкая Н.Е. – заведующий МДОУ детского сада № 3 пгт.Кокуй Сретенского района

Вандашин Е.А. – заведующий МДОУ детского сада № 4 пгт. Кокуй Сретенского района.

Программа проверки:

- санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблоков: кладовой, пищеблока;
- санитарное состояние помещений хранения овощей, зерновой и мясной продукции, наличие маркировки на спец.таре;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готовых блюд;
- 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 ДОУ;
- протоколы бракеражной комиссии в ДОУ.

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоках 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 учета здоровья работников пищеблока: не соответствует (заменить на гигиенический журнал работников пищеблока. В журнал заносятся все работники которые имеют отношение к пище).
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов на склад: соответствует (нужно внести графу, сколько выдано и остаток).
- журнал отходов на овощи и мясо,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.
- Журнал « Санитарное состояние»
- Журнал « Витаминизация блюд»

Поставка продуктов питания осуществляется, через поставщиков:

- продукты ИП Скажепова А.В. ;
- хлеб ИП Куценка А.А;
- овощи ИП Гранина Е.Н.

Работники пищеблоков соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами.

В холодильнике имелись пробы готовой продукции:
суточные пробы.

Пробы хранятся в холодильнике на отдельных полках, в стеклянной таре— 500 гр.

Была проведена дегустация, пища подается 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 ДОО имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы.

Гигиеническое состояние групповых помещений.

В группах, соблюдается график приема пищи, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется сода, моющие средства, правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, питьевой режим. Имеется посуда со сколами (тарелки и блюда), на эмали осколы не обнаружены, имеется емкость для замачивания карантинной посуды.

Методическое сопровождение организации питания в группах ДОО:

Дети питаются в группах, столы сервированы. У детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями, элементарные навыки и культура поведения за столом сформированы. В группах ярко выражены культурно-гигиенические навыки, воспитатели работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи, детям напоминают, как вести себя за столом.

Обстановка в группе во время приёма пищи спокойная. В группах дежурство детей организовано, не смогли наблюдать, как дети справляются с обязанностями дежурных. По словам работников, дети дежурят. Имеются графики дежурств, фартуки. При беседе с детьми получили ответы по питанию: что кушают, кто готовит пищу, как надо вести себя за столом.

Отходы от пищи убирают после каждого приема пищи. Младшие воспитатели раздают пищу без использования мерной посуды, то есть на «глаз».

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

Рекомендовано:

1. Продолжать осуществлять педагогическое руководство при приёме пищи. Прививать культурно-гигиенические навыки во всех возрастных группах. Закреплять навыки пользоваться столовыми приборами - ножом.
2. Провести обучение персонала по сервировки столов, правильной раздаче пищи и уборке зоны приема пищи.
3. Строго придерживаться сезонного перспективного меню. Ведение документации кладовщика, медсестры, шеф-повара вести в соответствии с номенклатурой. Выдать в каждую группу инструкцию по норме выдачи пищи в соответствии возраста детей, приобрести мерные ложки.
4. Разработать программу производственного контроля в ДОО.

Заведующему МДОУ детского сада № 1 г. Сретенска Пановой Н.Н.
предоставить информацию о проделанной работе до 05 мая 2021 года

Члены комиссии:

Пономарева Г.В. – ведущий специалист УО администрации
МР «Сретенский район»;

Левицкая Н.Н. – заведующий МДОУ детского сада № 3 пгт.

Кокуй Сретенского района Сретенска;

Вандашин Е.А. – заведующий МДОУ детского сада № 4 пгт.

Кокуй Сретенского района.