

С П Р А В К А

**об итогах плановой проверки в МДОУ детском саду № 3 пгт. Кокуй
Сретенского района**

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 № 3 пгт. Кокуй Сретенского района по организации горячего питания.

Члены комиссии:

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

Панова Н.Н. – заведующий МДОУ детского сада № 1 г. Сретенска;

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

Программа проверки:

- санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, пищеблока;
- санитарное состояние помещения хранения овощей, зерновой и мясной продукции, наличие маркировки на спец.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 МБДОУ;
- протоколы бракеражной комиссии в ДОУ.

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 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 Кокорин П.М;
- хлеб ИП Куценка А.А;
- овощи ИП Гранина Е.Н;
- мясо СПК «Ключевой» Григораш Н.В.

Работники пищеблока 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:

30.03.2021г.

Завтрак: каша рисовая;

Обед: суп крестьянский, макароны, гуляш;

Полдник: каша манная;

31.03.2021г.

Завтрак: каша дружба;

Обед: суп гороховый , плов с мясом;

Полдник: картофельное пюре;

01.04.2021г.

Завтрак: суп молочный вермишелевый;

Обед: суп с гречкой, жарковье;

Полдник: каша манная.

Пробы хранятся в холодильнике на отдельных полках, в стеклянной таре 200 – 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 ДООУ 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 сколы не обнаружены, имеется емкость для замачивания карантинной посуды.

Методическое сопровождение организации питания в группах ДООУ:

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

Обстановка в группе во время приёма пищи спокойная. В группах дежурство детей не организовано, не смогли наблюдать, как дети справляются с обязанностями дежурных.

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

Отходы от пищи убирают один раз в день, что нарушают санитарные правила. Младшие воспитатели раздают пищу без использования мерной посуды, то есть нба «глаз».

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

Рекомендовано:

1. Уделить внимание сервировке стола в соответствии с возрастом детей. Осуществлять педагогическое руководство при приёме пищи. Организовывать дежурство дошкольников средних групп со второго полугодия, старших и подготовительных групп. 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. Обновить инструкции по применению дезинфицирующих средств, а также выдать в каждую группу инструкцию по норме выдачи пищи в соответствии возраста детей.
4. Внести изменения в журналы:
 - журнал учета здоровья работников пищеблока: (заменить на гигиенический журнал работников пищеблока).
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов на склад (нужно внести графу, сколько выдано и остаток).
5. Разработать программу производственного контроля в ДООУ.

Заведующему МДОУ детского сада № 3 пгт. Кокуй Сретенского района
Левицкой Н.Е. предоставить информацию о проделанной работе до 01 мая
2021 года

Члены комиссии:

Пономарева Г.В. – ведущий специалист УО администрации
МР «Сретенский район»;
Панова Н.Н. – заведующий МДОУ детского сада № 1 г.
Сретенска;
Вандашин Е.А. – заведующий МДОУ детского сада № 4 пгт.
Кокуй Сретенского района.