Справка

о результатах проверки питания в МАДОУ «Детский сад № 305»

от 16.03.2020 года

Проверка по организации питания в ДОУ проводилась в период с 01 марта по 15 марта 2020 года в соответствии с годовым планом на 2019-2020 учебный год.

Цель проверки: контроль за организацией питания воспитанников в ДОУ.

Состав комиссии: Константинова Л.В. –заведующий, Красильникова Т.Н. –зам. зав. по ВМР, Яшкова Е.М - зам. зав.по АХЧ, Сабитова О.М.- старший воспитатель, Старкова Л.В. - председатель управляющего совета, Спасова Т.Ю - представитель коллектива; Романова Г.И., Гараева Н.Б. – медицинские работники корпусов № 1, 2.

В связи с этим были изучены:

1. Система организации питания и контроля в ДОУ.
2. Организация работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.
3. Организация питания детей в группах в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ходе проверки установлено следующее.

Общий списочный состав воспитанников 623, в том числе: группа раннего возраста -30, общеразвивающих дошкольные группы -539, группы ГКП-54. Система организации питания регламентирована Положением «Об организации питания в МАДОУ «Детский сад № 305 г. Перми». Вопросы контроля за организацией питания отражены в годовом плане ДОУ, в протоколах педагогических советов, оперативных совещаний, управляющего совета, родительских собраний в группах. Штат сотрудников трех пищеблоков составляет 13 человек, из них: повар-7, кухонная – 1, кладовщик – 1. Рабочие меню-требования соответствуют примерному десятидневному меню. Контроль закладки продуктов осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом № 5 от 09.01.2017 года, записи в бракеражном журнале готовой продукции фиксируются ежедневно. Медицинские работники ведут ежедневный контроль за качеством уборки пищеблока, соблюдением правил мытья посуды, температурного режима, соответствия количества приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, хранением суточных проб; в накопительной ведомости учитывают норму выдачи на одного ребенка, выполнение натуральных норм, содержание белков, жиров и углеводов 1 раз в месяц. Меню с указанием выхода блюд на пищеблоке вывешивается ежедневно. Соответствует меню, вывешенных для родителей в каждой возрастной группе, меню на официальном сайте ДОУ. Медицинские книжки имеются у всех сотрудников учреждения, медицинские осмотры и гигиеническое обучение проводятся своевременно. Пищеблоки трех корпусов обеспечены необходимым технологическим оборудованием и инвентарем, которое находится в исправном состоянии. Акты проверки технического состояния оборудования, вентиляции и изоляции сопротивления в наличии. Продуктовые склады обоих корпусов состоят из кладовых для сыпучих продуктов и овощей. На складе ведется:

* Книги складского учета ежедневно;
* Журнал заявок и приема продуктов питания ежедневно;
* Имеются сопроводительные документы на поступающие продукты питания: сертификаты соответствия, удостоверения о качестве продуктов, ветеринарные справки;
* Копии спецификаций к муниципальным договорам имеются.

Склад укомплектован холодильниками, морозильными камерами. Температурный режим отслеживается и фиксируется в журнале. Режим хранения скоропортящихся продуктов и условия хранения сыпучих продуктов соблюдаются. Буфеты в группах оборудованы и оснащены в соответствии с СанПиН ( на сливах из раковин установлены воздушные разрывы). Вниманию родителей предлагаются материалы и рекомендации по организации рационального питания детей в домашних условиях. В коридоре для родителей размещен информационный стенд о витаминах. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации питания в группах осуществляется медицинскими работниками. В контроле также участвуют родители в составе комиссии, утвержденной приказом № 7 от 09.01.2017 года. Ответственность за режимом и созданием условий для организации питания в группах возложена на воспитателей возрастных групп.

Карты наблюдений за организацией питания в дошкольных, ясельных, коррекционных группах прилагаются.