

**Справка об итогах оперативного контроля
«Организация питания в детском саду»
В СП «Детский сад №36» ГБОУ СОШ № 6 г.о.Сызрань**

27.09.2021 г.

В соответствии с годовым планом, планом-графиком внутри-садовского контроля по организации питания и на основании приказа директора ГБОУ СОШ №6 г.о.Сызрань от 15.09.2021 г. № 555/1 од-сп в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПин, подготовка к новому учебному году, в период с 20.09.2021 по 24.09.2021 г. был проведен оперативный контроль.

Комиссия в составе:

руководитель СП Г.И. Терехина

старшая медицинская сестра Л.Ю. Акимова

методист А.А. Коннова

заведующий хозяйством Н.Г. Солдатова

провели проверку **«Организация питания в детском саду и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»**

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, моечного цехов пищеблока;
- санитарное состояние прогулочных участков;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- снятие остатков в кладовой
- подготовка к зимнему периоду

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока;
- беседа с работниками пищеблока и ст.мед. сестрой;
- анализ организации питания детей в группах в соответствии с возрастом;
- анализ выполнения натуральных норм за месяц.

В ходе проверки организации питания установлено, что 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,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день,
- Журнал отметки профосмотров - сотрудники в срок проходят медицинский осмотр, о чем свидетельствуют медицинские книжки; (Обновить и внести дату последнего профосмотра)
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.
- Журнал «Санитарное состояние» (обновить)
- Журнал «Витаминизация блюд» (обновить)

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиками 2 раза в неделю. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы также выполняются.

Анализ выполнения натуральных норм за август месяц составил, в среднем 90%.

Суточная калорийность соответствует требованиям (завтрак - 25%, обед - 35-40%, полдник - 15-20%)

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

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.

Правильность хранения суточных проб не нарушены.

Цикличное меню соблюдается.

График приема пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве.

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, - санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания;

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин - педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления, в старших группах у детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями, но культура поведения за столом не на должном уровне в группах. В группах раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи.

Умело проходит организация гигиенических процедур.

- Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная.

Во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой, благодарят за еду – воспитателей, младшего воспитателя и работников пищеблока.

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:

1. За сентябрь 2021 г. выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
3. Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Рекомендовано:

1. Обновить инструкции по применению дезинфицирующих средств;
2. Педагогам всех групп уделить особое внимание привитию культурно - гигиенических навыков у детей (постоянно)
3. Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.
4. На стендах обновить материал о детском питании.

Руководитель СП

 /Терехина Г.И.

Члены комиссии:

Старшая медицинская сестра _____ /Акимова Л.Ю./

Методист _____ /Коннова А.А./

Заведующий хозяйством _____ /Солдатова Н.Г./