

Справка
по итогам проверки организации питания детей в ДООУ «Ромашка»
МБОУ Октябрьская СОШ

Тема: контроль «Организация питания в ДООУ «Ромашка»».

Дата проверки: 07.02. 2023 года.

Цель проверки:

- организация питания;
- анализ меню;
- санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности Дьячковой М.С., Шубиной С.Н.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены детьми
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в ДООУ «Ромашка» производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания воспитанников», в целях улучшения работы по организации горячего питания воспитанников в столовой в 2022-2023 учебном году

Вопросы организации питания рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия

пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск воспитанникам питания (завтрак, обед и полдник) осуществляется в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание в ДОУ «Ромашка» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания.

Директор школы



И.В.Матвеева