

11.03.2021г.

г. Пермь

Справка

по результатам оперативного контроля
«Организация питания детей» в МАДОУ «Детский сад № 419» г.Перми

Цель: Повышение эффективности воспитательно-образовательного процесса по формированию ценностных представлений о здоровом образе жизни, посредством воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи у детей.

Дата: 11.03.2021 г

Состав комиссии:

Заведующий МАДОУ Гарипова Р.З.

Повар ООО «Яксун В.В.» Галкина И.В.

Вопросы, подлежащие контролю:

- 1) Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания
- 2) Снятие остатков продуктов в кладовой, пищеблоке
- 3) Соответствие закладки продуктов меню-требованию, выдача пищи по графику на пищеблоке
- 4) Соблюдение технологии приготовления блюд

Результаты проверки:

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Яйцо хранится в коробах в холодильнике. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в специальном шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре не более одного часа.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. Соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. График выдачи пищи соблюдается.

На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей всех возрастов. Закладка продуктов питания соответствует меню, объемы соблюдены. Фактическое наличие продуктов соответствует количеству продуктов, выписанных по меню.

Проведена выборочная инвентаризация продуктов питания:

- хлеб пшеничный;
- масло сливочное;
- мясо говядина;
- яйцо.

Фактические остатки продуктов питания соответствуют документации, реализация продуктов согласно перспективному 10-ти дневному меню.

Рекомендации:

- строго придерживаться меню, контролировать закладку продуктов питания.

Заведующий МАДОУ

Повар ООО «Яксун В.В.»



Гарипова Р.З.

Галкина И.В.