

14.01.2021г.

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: 14.01.2021 г

Состав комиссии:

Заведующий МАДОУ – Гарипова Р.З.

Медицинская сестра – Комисарова Т.В.

Вопросы, подлежащие контролю:

1. Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки;
2. Исправность технологического и холодильного оборудования
3. Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря
4. Ведение документации
5. Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)
6. Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций
7. Состояние посуды для приготовления и приема пищи

Результаты проверки:

Все оборудование: плиты, овощерезка, мясорубки, духовые шкафы, ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб в исправном состоянии, чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются. Посуда для приготовления пищи имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы.

Количество приготовленной пищи соответствует объемам и числу порций (267 чел).

Моющие средства и дезрастворы находятся в закрытом шкафу, документы на качество и безопасность имеются. Инструкции по применению имеются.

На пищеблоке имеется необходимая документация соответствующая требованиям:

- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость расходов продуктов питания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день.

Рекомендации:

- вновь поступающее оборудование оформлять по акту-передачи, своевременно маркировать;
- посуду для приготовления пищи привести к соответствию с обновленными СанПиН.

Заведующий МАДОУ

Мед. сестра



Гарипова Р.З.

Комисарова Т.В.