

Справка
по результатам оперативного контроля
**«Организация питания в СП ДО ГБОУ СОШ С.Шилан детский сад
«Журавушка»»**

Цель: усилить контроль за организацией питания детей в СП ДО ГБОУ СОШ С.Шилан детский сад «Журавушка ».

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группе.
2. Организация питания детей на пищеблоке.

Проверка проходила в период с 13.01.2025г по 20.01.2025г и осуществлялась, ответственным по питанию Потякиной Е.А. и представителями родительской общественности: Киссыковой М.Ю, Карповой О.А, Якимовой А.А.

Организация питания осуществляется в здании детского сада. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, состоящем из двух цехов сырой и готовой продукции, овощного цеха, кладовых для хранения продуктов.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (мясорубки, электрическая плита, холодильники, разделочные столы, стеллажи, 4 раковины и пр.). Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В СП учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по договорам поставки при наличии декларации либо сертификата качества.

Пищевую продукцию хранят в соответствии с условиями её хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В дошкольном образовательном учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха и влажность; холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Суточные пробы хранятся правильно. Питание на основе 10-дневного утвержденного меню контролирует Потякина Е.А., анализирует выход бракеражная комиссия.

Сроки реализации продуктов выполняются, натуральные нормы питания по возможности выдерживаются. Суточная калорийность отвечает требованиям. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную и гигиеническую подготовку имеют личную медицинскую книжку.

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня группы. Педагоги понимают, что работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми. Также педагоги знают, что правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания. Поэтому воспитателем созданы условия организации питания.

Воспитатель осуществляет руководство во время приема пищи детьми следит за осанкой детей, за правилами пользования столовыми приборами.

По результатам контроля можно сделать вывод;

Соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблок;

Воспитатель постоянно следит за выполнением культурно-гигиенических навыков детьми и работу с родителями по правильному питанию детей дома.

Ответственный по питанию



Потякина Е.А.

Родители:



Киссыкова М.Ю.



Карпова О.А.



Якимова А.А.