

Аналитическая справка по организации питания в МБДОУ «Журавлик», «Сказка»,

В соответствии с планом оперативного контроля на октябрь 2022 года зам начальника А.Е. Бибиковой, зав РМК И.В. Максименковой была проведена проверка.

Цель проверки: Организация питания воспитанников в ДОУ.

Сроки проверки: с 18.10. по 21.10.2022 года.

По результатам контроля выявлено:

Организация питания воспитанников в ДОУ осуществляется образовательными организациями самостоятельно. Горячие завтраки, обеды, полдники готовятся на пищеблоках детских садов из сырья в д/с «Сказка», «Радуга» и полуфабрикатов в д/с «Журавлик», доставленного поставщиками продуктов питания по заключённым договорам согласно ФЗ от 05.04.2013 №44-ФЗ (ред. от 27.12.2018) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

Меню ежедневное совпадает с 10 дневным утвержденным меню. стоимость детодня варьируется от 78.31 рублей до 96.00 рублей в день. Содержание белкового компонента жиров и углеводов соответствует норме. Задолженности по питанию нет.

Меню соответствует нормам СанПиН. На момент проверки прослеживается в меню витаминизация за счет добавления в третье блюдо витамина «С». Витаминизация блюд проводится по рекомендации медицинского работника. Так же в детском саду на полдник даются натуральные соки. Режим питания воспитанников соблюдается. В режиме дня определено время для приёма пищи в соответствии с возрастом детей и гигиеническими требованиями к организации питания, на пищеблоке есть расписания выдачи готовой продукции.

Анализ документации показал, при составлении меню учитывается возраст детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ОУ. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий.

Проводится корректировка 10-ти дневного меню. Изменения вносимые в меню незначительные и на качественном и количественном составе питания не отражаются.

Ежедневно выставляются нормы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С

На пищеблоке имеется вся необходимая документация:

- 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,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

В договорах указываются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, имеются сертификаты качества на все виды продукции. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью заведующей. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются.

Выводы:

1. Показатели выполнения натуральных норм питания и калорийности положительные, что свидетельствует об улучшении и сбалансированности организации питания детей.

2. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.

3. Продолжать ежемесячно информировать родителей о результатах выполнения натуральных норм питания.

4. Провести анкетирование родителей по качеству организации питания в ДОУ.

Зам начальника

А.Е. Бибикова