

**Справка
по итогам контроля
«Организация питания в ДОУ»**

Объект проверки: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Новооганский детский сад комбинированного вида «Лесная сказка»

Цель проверки: определение качества организации питания в ДОУ

Сроки проведения: 24 мая 2023года

Проверяющие: председатель Управляющего совета Булатова И.А., представители родительской общественности Ляхова А.Ю., Бурьба М.А.

Основание проверки: план работы Управляющего совета на 2022-2023учебный год.

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ по следующим направлениям:

- соответствие выхода блюд, заявленному в меню для двух возрастных категорий;
- качество готовых блюд;
- температура подачи блюд;
- объем отходов;
- санитарное состояние пищеблока, соблюдение масочного режима, ношение перчаток сотрудниками пищеблока.

Соответствие выхода блюд, заявленному в меню

На 24 мая 2023 года на обед согласно меню предусмотрены следующие блюда: икра свекольная, рассольник Ленинградский со сметаной, котлета рубленая из птицы, картофельное пюре, компот из яблок и кураги, хлеб пшеничный. Все блюда приготовлены в соответствии с меню и технологическими картами. Выход блюд для категории детей от 1,5 до 3 лет фактически составил (на одного ребенка): икра свекольная – 40 гр; рассольник Ленинградский со сметаной – 152 гр, котлета рубленая из птицы – 52 гр., картофельное пюре – 110 гр., компот – 150 гр.; для категории детей от 3 до 7 лет фактически составил: икра свекольная – 51 гр; рассольник Ленинградский со сметаной – 183 гр, котлета рубленая из птицы – 72 гр., картофельное пюре – 132 гр., компот – 180 гр.; что соответствует нормам СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Качество готовых блюд и температура подачи

Приготовление блюд производится в соответствии с утвержденным меню, соблюдается технология приготовления. Готовые блюда имеют привлекательный вид, хорошие вкусовые качества, соответствующую консистенцию, приятный запах. Температура готовых блюд при выдаче с пищеблока: рассольник Ленинградский со сметаной+77°, картофельное пюре+65°, котлета+68°, компот +18°. что соответствует п.11.6 МР 2.3.6.0233-21. Для измерения температуры блюд использовался термометр цифровой со щупом ТР-101.

Объем отходов

Продукты для приготовления блюд подвергаются холодной и тепловой обработке, при этом часть массы теряется. Потери массы продуктов и блюд при холодной и тепловой обработке соответствуют нормам потерь (справочник М.Н.Самсонова, И.В. Медведева). На пищеблоке ведется производственный журнал, где фиксируется доля отходов при приготовлении блюд. Журнал заполняет старший повар ежедневно.

Санитарное состояние пищеблока, соблюдение масочного режима, ношение перчаток сотрудниками пищеблока

Пищеблок оборудован всем необходимым оборудованием, бытовой техникой, весами, посудой. Холодильники, моечные ванны, посуда промаркированы. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние посуды для приготовления пищи удовлетворительное. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Помещение оснащено системой вентиляции. Санитарное состояние на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Сотрудники пищеблока соблюдают масочный режим. Смена масок проходит каждые 2 часа. При приготовлении блюд, на раздаче готовых блюд повара используют одноразовые перчатки.

Младшие воспитатели при получении пищи на пищеблоке также находятся в масках и одноразовых перчатках.

Справку подготовил: _____  Булатова И.А.

Дата: 24.05.2023