

Справка
по итогам контроля
«Организация питания в ДОУ»

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

Цель проверки: определение качества организации питания в ДОУ

Сроки проведения: 20 декабря 2024 года

Проверяющие: председатель Управляющего совета Булатова И.А., представители родительской общественности Таштамирова О.Н., и член Совета отцов Колюко В.Н.

Основание проверки: план работы Управляющего совета на 2024-2025 учебный 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 20 декабря 2024 года на обед согласно меню предусмотрены следующие блюда: салат «Степной», свекольник со сметаной, суфле куриное, макаронные изделия с маслом сливочным, компот из с\м ягод, хлеб ржаной и 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): салат «Степной» - 30 гр, свекольник со сметаной – 150гр, суфле куриное – 50гр, макаронные изделия с маслом сливочным -110гр, компот из с\м ягод - 110гр; для категории детей от 3 до 7 лет фактически составил: салат «Степной»- 40гр, свекольник со сметаной – 180гр, суфле куриное -70гр, макаронные изделия с маслом сливочным – 130гр, компот из с\м ягод - 180гр; 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: салат «Степной», свекольник со сметаной +75, суфле куриное +67, макаронные изделия с маслом сливочным +65, компот из с\м ягод + 20, 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, 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 при приготовлении блюд, на раздаче готовых блюд используют одноразовые перчатки.

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

Справку подготовил:  Булатова И.А.

Дата: 20.12.2024г.