

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: 23 мая 2025 года

Проверяющие: председатель Управляющего совета Булатова И.А., представитель родительской общественности Лисица О.В., Олейник А.В.

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 23 мая 2025 года на обед согласно меню предусмотрены следующие блюда: салат из свежих помидоров со сладким перцем, свекольник с мясом и сметаной, котлета «Здоровье», капуста тушеная, напиток из шиповника, хлеб пшеничный, ржаной. Выход блюд фактически составил (на одного ребенка):

Наименование блюд	для детей от 1,5 до 3 лет	для детей от 3 до 7 лет
салат из свежих помидоров со сладким перцем	42 гр	63 гр
свекольник с мясом и сметаной	153 гр	185 гр
котлета «Здоровье»	55 гр	72 гр
капуста тушеная	115 гр	132 гр
напиток из шиповника	150 гр	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: свекольник с мясом и сметаной +79°C, капуста тушеная +68°C, 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, младшие воспитатели соблюдают требования СанПиН к спецодежде, в которой происходит раздача / получение пищи. При приготовлении блюд, на раздаче готовых блюд повара используют одноразовые перчатки. Младшие воспитатели при получении пищи на пищеблоке также находятся в перчатках.

Справку подготовил:  Булатова И.А.

Дата: 23.05.2025г.