

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
« **Детский сад № 51** »
городского округа Нальчик

Справка
по итогам проверки организации питания обучающихся
МКДОУ «Детский сад №51»

Тема: контроль «Организация питания дошкольников».

Дата проверки: 25.11. 2022 года.

Цель проверки:

- организация питания в ДОУ;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа пищеблока, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась заведующим Кардановой О.А., медсестрой Масаевой З.М., завхозом Кочесоковой М.Х., председателем родительского комитета ДОУ Уянаевой Д.Х.

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарного состояния пищеблока.
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены воспитанников.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

Организация питания в ДОУ производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания», в целях улучшения работы по организации питания в ДОУ.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного руководителем. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В группах ДОО вывешено ежедневное меню, утверждённое руководителем с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Отпуск блюд на пищеблоке осуществляется по группам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем.

Анализ меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд.

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин

Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.

Выводы:

Питание воспитанников ДОО осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания воспитанников постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством дошкольного питания.

Члены комиссии:

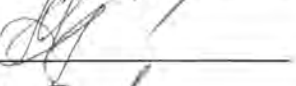
Карданова О.А.



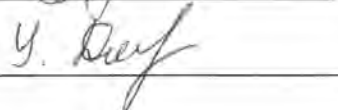
Кочесокова М.Х.



Масаева З.М.



Уянаева Д.Х.



**Муниципальное казенное дошкольное общеобразовательное учреждение
«Детский сад №51»**

Акт проверки № 4

От « 25 » ноября 2022г

Председатель: и.о.заведующего Карданова О.А.

члены комиссии:

представитель родительской общественности Уянаева Д.Х.

медсестра Масаева З.М.

завхоз Кочесокова М.Х.

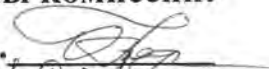
Провели проверку в 2 старшей группе ДОУ по следующим вопросам:

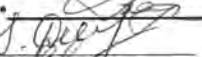
№	Направление проверки	Результаты проверки
1	Десятидневное меню, ежедневное	<u>Соответствует</u> / не соответствует
2	Выход блюд	<u>Соответствует</u> / не соответствует
3	График выдачи блюд с пищеблока	<u>Соответствует</u> / не соответствует
4	Соответствие порций требуемым нормам	<u>Соответствует</u> / не соответствует
5	Санитарное состояние пищеблока	
6	Наличие и своевременное заполнение документации пищеблока	<u>Соответствует</u> / не соответствует
7	Соответствие одежды работников нормам СанПин	<u>Соответствует</u> / не соответствует
8	Соответствие санитарных требований по организации питания в группах	<u>Соответствует</u> / не соответствует
9	МЕНЮ: <u>обед:</u> <u>Суп харго с мясом</u> <u>Тырошок с картошкой</u> <u>Компот из свежих яблок</u> <u>хлеб</u>	<u>Соответствует</u> / не соответствует
10	Вкусовые качества приготовленных блюд	<u>Соответствует</u> / не соответствует

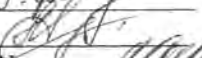
В ходе проверки нарушения

выявлены/не выявлены

Члены комиссии:

Карданова О.А. 

Уянаева Д.Х. 

Масаева З.М. 

Кочесокова М.Х. 