

**Справка**  
**по итогам тематического контроля**  
**«Организация работы пищеблока и контроля питания в СП**  
**«Детский сад ГБОУ СОШ с.Троицкое», Ивашевском и**  
**Чекалинском филиалах (дошкольные группы)».**

Дата: 27.03.2023г

Проверяющие: Руководитель ДОУ ГБОУ СОШ с. Троицкое – Фомин В.А.

Зам. руководителя СП «Детский сад» - Новикова Е.Н.

Зам. руководителя Ивашевского филиала – Давыдова Е.С.

Зам. руководителя Чекалинского филиала – Илюхина А.А.

Гл. бухгалтер – Долынина Г.М.

Цель: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ. Проверка санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Основные формы и методы контроля:

1. Проверка санитарного состояния пищеблока;
2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;
3. Проверка состояния технологического оборудования, обеспечение проведения производственного контроля и качества используемого сырья.

Проверка осуществлялась нами, членами комиссии по питанию. В ходе проверки установлено:

**1.** Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, мочными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся.

Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов, на высоте 35 см. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиНом.

Для контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена, имеется мерный стаканчик, мойки вымерены, весы поверены в августе 2019г.

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

Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской.

**2.** Комиссия и завхоз следят за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Описание препаратов находится в аптечке. Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены, проведена прозвонка. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

**3.** Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация:

10–дневное меню и ежедневное меню – требование.

График выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.

Должностные инструкции работников пищеблока (с ознакомлением).

Медицинские книжки поваров.

Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.

Приказ ДОУ по организации питания.

Приказ ДОУ «О создании бракеражной комиссии».

Качественные удостоверяющие документы.

Технологические карты.

Калькуляция блюд.

Сборник рецептов.

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Перечень поставщиков с указанием поставляемой продукции, договоры.

Ассортиментный перечень.

Отчетные журналы: Журнал бракеража скоропортящейся продукции, Журнал бракеража готовой продукции (в котором запись производится только после снятия пробы членами комиссии),

Журнал витаминизации 3 –го блюда, Журнал осмотра рук работников пищеблока на

гнойничковые заболевания, Журнал здоровья сотрудников, Журнал температурного

режима холодильного оборудования и график разморозки

холодильников, термометры имеются во всех холодильниках и камерах.

**4.** В ходе контроля выявлено следующее: имеются договора с поставщиками по продуктам питания. Завхоз несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров находятся в детском саду и регистрируются в журнале договоров с поставщиками. 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. Завхоз ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Завхоз ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета», Накопительную ведомость. 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. Все продукты тщательно осматриваются членами Совета по питанию с составлением акта.

**5.** В ходе проверки было установлено, что ответственный по питанию - завхозы аккуратно ведут всю необходимую документацию, составляют меню-требование на детей ясельного и садовского возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, она составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

В ходе проверки была просмотрена документация по контролю питания. Члены Бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2022-2023 учебный год

В ходе контроля за организацией питания, комиссией выявлено, что в группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами.

Замечания:

СП «Детский сад ГБОУ СОШ с. Троицкое»:

- 1) В соответствии с п.2.5.2. СП 2.4.3648- 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» выполнить ремонт на овощном складе;
- 2) В соответствии с п. 3.1. СП 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» соблюдать условия хранения пищевой продукции на складе (температурный режим хранения);
- 3) В соответствии с п. 2.5. СП 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на пищеблоке обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Чекалинский филиал:

- 4) В соответствии с п. 3.1. СП 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» соблюдать условия хранения пищевой продукции на складе (температурный режим хранения);

Ивашевский филиал:

- 5) В соответствии с п. 2.15. СП 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в цехе сырой продукции отремонтировать нерабочую раковину.

Рекомендации:

- 1) Устранить замечания в срок до 01.08.2023 года. Ответственные: завхозы Шостак Е.Д., Копнина О.А., Чертова А.А.

Руководитель ДОУ ГБОУ СОШ с. Троицкое Фомин В.А.

Гл. бухгалтер Долынина Г.М.

Зам. руководителя СП «Детский сад» Новикова Е.Н.

Зам. руководителя Ивашевского филиала Давыдова Е.С.

Зам. руководителя Чекалинского филиала Илюхина А.А.

Со справкой ознакомлены:

Шостак Е.Д., завхоз Шостак Е.Д.

Копнина О.А., завхоз Копнина О.А.

Чертова А.А., завхоз Чертова А.А.