

Справка
по итогам контроля «Организация питания в ДОУ »

Основание проверки: Программа производственного контроля организации питания в МАДОУ « ЦРР –детский сад № 371» г. Перми на 2020-2021 учебный год.

Объект проверки: МАДОУ « ЦРР –детский сад № 371»

Цель проверки: организации питания в ДОУ.

Сроки проведения: 14 декабря 2020 .

Проверяющие: Зам. Зав Морозова С.Е . Алейник - Зам.зав по АХЧ , Янбаева Т.В медсестра , в ходе контроля проанализирована деятельность МАДОУ, корпус № 2 Л. Толстого 6 следующим направлениям:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья
2. Оборудование и инвентарь пищеблока
3. Санитарное состояние пищеблока
4. Организация питания детей в группах
5. Рацион питания
6. Обеспечение питьевого режима

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ведется ежедневно.

Все сопроводительные документы поступающих продуктов питания: маркировка, накладные с датой выработки, сроком реализации, реквизитами документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларации, ветеринарные справки или свидетельство гос. регистрации) имеются и хранятся полной реализации продуктов .

Договора на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов и сопроводительные документов в наличии.

Документы, подтверждающие поставку молочной продукции от производителя в наличие.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ведется.

Сроки реализации , условия хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки скоропортящихся продуктов соблюдаются .

Ежедневный журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется.

Показания термометров записям в журнале соответствуют.

Хранение сыпучих продуктов осуществляется в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, расстояние между стеной и продуктов не менее 20 см; маркировочные ярлыки и промышленная упаковка сохранены, товарное соседство соблюдено.

В складских помещениях имеются термометры и гигрометры.

Оборудование и инвентарь используется в соответствии с маркировкой.

Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии.

Технологическое и холодильное оборудование в соответствии с техническим характеристиками в рабочем состоянии подтверждается актом обследования, выполненным организацией,

инструкции по применению моющих средств в наличие,

Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками.

Стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки 35 см от пола.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркованной таре. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.

Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения.

Графики проведения генеральных уборок соблюдаются.

Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации с ООО «Дезцентр Пермь», работы по дезинсекции, дератизации проводятся регулярно в соответствии с договора. (отметка в журнале обработка)

Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте.

Рабочая одежда сотрудников (по 3 комплекта на 1 человека) пищеблока содержится в чистоте и порядке. Буфетные отдельные помещения с установленными двухсекционными металлическими ваннами для мытья столовой посуды с душевой насадкой, имеются воздушные разрывы.

Имеются металлические кассеты для хранения столовых приборов и металлические сушилки для столовой посуды. Имеются инструкции по режиму мытья столовой посуды и по применению моющих средств.

Количество комплектов фарфоровой столовой посудой без сколов и трещин соответствует списочному составу детей в группах.

Количество столовых приборов из нержавеющей стали соответствует списочному составу детей в группах.

Пищевые отходы собирают в промаркованные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.

Меню с указанием выхода блюд вывешивается ежедневное на информационных стендах в приемных каждой группы и холле детского сада, соответствует примерному 10-дневному меню и составлено отдельно на два возраста .

На пищеблоке технологические карты для всех блюд представленных в меню имеются.

Бракеражная комиссия контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых.

Осуществлено контрольного взвешивания выхода порционных блюд
Кнели из говядины выход соответствует меню – 60гр.

Питьевой режим осуществляется в соответствии с установленными требованиями и согласно графика. Питьевая вода в течение всего дня находится в свободном доступе

Справку подготовил Алейник Алейник Е.Н, Зам. зав. по АХЧ