

Акт
административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407»

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 07.11.2022 по 28.11.2022г был проведен административный контроль организации питания в 1 корпусе.

Комиссия в составе: Фоминцевой Е.Н., и.о.заведующего, Самойловой С.Р., заведующий хозяйством, Могиловой Т.Э., секретарь руководителя провели проверку «**Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ**»

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком 2 раза в неделю – бакалейные изделия, 3 раза в неделю овощи, ежедневно молочная продукция. Сроки реализации продуктов выполняются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство.

Натуральные нормы также выполняются. Анализ выполнения натуральных норм за октябрь месяц составил, в среднем более 90% (документы прилагаются).

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Правильность хранения суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График выдачи пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню в течении всего месяца согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и вывешивается ежедневно в раздевалках групп. Выход блюд соответствует меню.

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания. Дети питаются в группах, сервировка стола

Акт
административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407», 2 корпус

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 01.11.2022 по 30.11.2022г был проведен административный контроль организации питания во 2 корпусе.

Комиссия в составе: Корнеевой А.В., зам. заведующего, Кононовой Г.А., методистом, Чернышевой М.И., администратором провели проверку **«Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»**

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- законительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,

- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком 2 раза в неделю – бакалейные изделия, 3 раза в неделю овощи, ежедневно молочная продукция. Сроки реализации продуктов выполняются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство.

Натуральные нормы выполняются. Анализ выполнения натуральных норм за октябрь месяц составил, в среднем 87%. Суточная калорийность соответствует требованиям (завтрак-25%, обед-35-40%, полдник-15-20%).

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Правильность хранения суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График выдачи пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню на 25.11.2022г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд завтрака (Каша «Дружба»

**Акт
административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407»**

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 20.11.2022 по 30.11.2022г был проведен административный контроль организации питания в Зкорпусе.

Комиссия в составе: Анисимовой.Э.Х, методиста, Бурмышевой В.Н., медицинской сестрой, провели проверку «**Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ**»

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком 2 раза в неделю – бакалейные изделия, 3 раза в неделю овощи, ежедневно молочная продукция. Сроки реализации продуктов выполняются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство.

Натуральные нормы также выполняются.

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки. Правильность хранения суточных проб не нарушены. Цикличное меню соблюдается. График выдачи пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню на 30.11.2022г. согласовано руководителем, вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд завтрака ясли/сад каша янтарная 150/180гр., кофейный напиток 170/200, батон 30 г., сыр (порционно) и масло 10/10 гр. соответствует меню и технологической карте.

Акт
административного контроля в МАДОУ «Детский сад № 407», корпус 4

В соответствии с годовым планом, планом реализации программы административного контроля по организации питания в период с 01.11.2022 по 30.11.2022 гг. был проведен административный контроль организации питания в 4 корпусе.

Комиссия в составе: Хисматулиной Т.И., методиста, Санько Е.А., заведующего хозяйством, провели проверку «**Организация питания и соблюдение санитарного состояния в ДОУ**».

Основные цели проверки:

- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего, холодного, цехов пищеблока;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контроль выхода готового блюда;
- организация питания в группах;
- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- журнал хранения скоропортящихся продуктов,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал здоровья,
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты блюд,
- примерное меню на 10 дней,
- ежедневное меню,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком 2 раза в неделю – бакалейные изделия, 3 раза в неделю овощи, молочная продукция ежедневно. Сроки хранения и реализации молочных и других продуктов выполняются, они используются своевременно. Представлены накладные.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется исправное холодильное оборудование. При хранении продуктов соблюдается товарное соседство, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Натуральные нормы выполняются. Анализ выполнения натуральных норм (ведомость контроля за рационом питания) за ноябрь месяц составил в среднем 95%. Пищевая ценность меню для детей раннего/дошкольного возраста соответствует рекомендациям СанПиН. Соотношение белков, жиров, углеводов детей раннего/дошкольного возраста соответствует норме 1/1/4.

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Ими соблюдаются нормы закладки продуктов питания; технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи и время выдачи готовых блюд по группам соблюдается и соответствует графику выдачи пищи (информационный стенд). Правильность хранения суточных проб не нарушены. Циклическое меню соблюдается.

Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; объём порций соблюдается.

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в детском саду имеется в достаточном количестве, приобретены Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонная посуда, ножи, разделочные доски имеют маркировку. Рабочие поверхности столов без трещин. В моечном

отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. В этот день была проведена генеральная уборка пищеблока: вымыто все оборудование.

Соблюдается рацион питания: фактическое меню на 30.11.2022г. согласовано руководителем; вывешено на стенде около пищеблока и в раздевалках групп. Выход блюд ужина (огурчик соленый – /4060 г, запеканка картофельная с мясом/свинина – 160/200 г, соус томатный/сметанный порц. – 30/20 г, чай с молоком/из сухой смеси «Витоша» – 150/180 г, хлеб ржаной – 20/20 г) соответствует меню для детей 1-3, 3-7 и технологической карте.

На кухне имеется список детей (18 детей раннего и дошкольного возраста), для которых рекомендовано индивидуальное питание (определены виды пищевой продукции с учетом заболевания и по согласованию с органами здравоохранения).

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; столовая мебель размещена правильно, график режима питания соблюдается. Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин – педагоги учитывают требования сервировки столов, эстетику оформления столов. В группе № 13, обратить внимание на развитие навыков правильного питания и организации приема пищи в соответствии с возрастом (подача блюд постепенно). В группе № 9 культурно-гигиенические навыки не ярко выражены, но педагоги, младший воспитатель работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи. В группе № 16, 17, 14 организовывать дежурство во время каждого приема пищи.

Во всех группах педагоги проводят подготовку детей к приёму пищи, методически грамотно проходит организация гигиенических процедур. Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная, доброжелательная. В группах №14, №8, №10, 15, 7 деятельность дежурных осуществляется на достаточном уровне. Во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой, благодарят за еду.


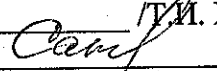
Информируем родителей об ассортименте питания ребенка, стенд по организации питания с информацией имеется, расположен на раздаче пищи, во всех возрастных группах имеется стенд «Меню».

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За ноябрь месяц 2022г выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Рекомендовано:

1. Формировать культурно-гигиенические навыки детей при организации приема пищи. Срок – постоянно, ответственные – воспитатели.
2. Периодически обновлять информацию по формированию навыков рационального питания дошкольников на информационных стендах, во всех возрастных группах. Срок – ежемесячно, ответственные – воспитатели.
3. Обеспечить питание детей-аллергиков в группах. Срок – ежедневно. Ответственные – воспитатели групп.

Методист  /Т.И. Хисматулина/
Заведующий хозяйством  /Е.А. Санько/

30.11.2022