

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация работы пищеблока и контроля питания в
МДОУ «Детский сад №52 «Чебурашка»

Дата: 19.12.2019г

Проверяющие: Заведующая – Устенко Е.А.
 Ответственный по питанию Новикова Л.А.
 Старший воспитатель – Климова Е.П.

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 2.4.1.1249-13. 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, моечными 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 СанПиН.

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. Опись 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 рецептур.

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 в ДОО разработана и утверждена Программа производственного контроля и ежеквартально проводятся лабораторные исследования продукции, блюд, питьевой воды, смывы поверхностей столов, холодильного оборудования и прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно – противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения). Ответственный по питанию - завхоз Новикова Л.А. аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет 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. В целях активизации работы по организации питания создан Совет по питанию и составлен план работы Совета по питанию на учебный год, циклограмма контроля руководителя за организацией питания. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», схема контроля «Культура поведения за столом», диагностические карты по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов. Члены Совета по питанию в своей работе руководствуются Положением о Совете по питанию, раз в квартал, согласно плану, проводят заседания Совета с обязательным ведением протокола. Для более эффективной работы поваров члены Совета по питанию составили папку нормативных и методических документов, которая хранится на пищеблоке. Члены Брачеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2019-2020 учебный год, который был утвержден на первом заседании Совета по питанию и доведен до сведения всего коллектива. В него вошли разделы: организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками. В плане определены сроки и ответственные лица (план прилагается к справке).

6. В ходе контроля за организацией питания на группах, 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 СанПиН. 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 (вилка, нож).

7. Комиссией установлено, что на пищеблоке произведен капитальный ремонт в 2018г. на сумму 240000 руб., складского помещения за счет внебюджетных средств на сумму 90000руб. В 2019г выполнены работы: произведена замена мармитов, электропроводки на сумму 19500 за счет внебюджетных средств, установлены смесители с гибким шлангом с душевой насадкой на пищеблоке – 6700 руб., приобретен разделочный стол – 5500 руб. -, электромясорубка – 4500 руб, электронные весы - 1700 руб., педальные ведра, кастрюля, стеллаж для сушки посуды, емкости для мытья яиц на сумму 8000 руб. за счет внебюджетных средств. Осуществляется программа производственного контроля 1

