

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад №377 Кировского района Волгограда»

10.01.2025г.

Справка по итогам проверки организации и качества питания воспитанников
административно-общественным контролем МОУ детского сада №377

Комиссией по контролю организации и качества питания воспитанников 10.01.2025г. проведена плановая проверка санитарно-технического состояния пищеблока и групповых помещений, процесса выдачи и приема пищи воспитанниками в группах.

В результате выявлено:

- в МОУ детском саду № 377 ведется удовлетворительная работа по организации питания детей, уделяется особое внимание вопросам соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи и вопросам надлежащего санитарного содержания групповых помещений и пищеблоков.

На пищеблоках имеется вся необходимая документация, соответствующая требованиям, которая заполняется своевременно.

Санитарно-противоэпидемический режим соответствует правилам: текущая и генеральная уборка помещений производится в соответствии с графиком, ежедневная – после каждой раздачи, с применением моющих и дезинфицирующих средств, имеющихся в необходимом количестве у работников пищеблоков.

Состояние складских помещений на пищеблоках соответствует санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, маркированная тара для сыпучих продуктов. Для хранения мяса, рыбы имеются морозильные камеры, скоропортящихся продуктов - холодильное оборудование, снабженное термометрами для контроля за соблюдением температурного режима. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Овощи и фрукты хранятся в складских помещениях.

Пищеблоки 1 и 2 корпуса оборудованы производственными столами, овощерезательными машинами, электроплитами, жарочными шкафами, электромясорубками, среднетемпературными холодильными шкафами, моечными ваннами, вытяжками, весами и мебелью.

Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Весь инвентарь промаркирован и используется строго по назначению. Ежедневно отбираются пробы готовой продукции, которые хранятся в холодильниках в течение трех дней.

При работе на пищеблоках исключена возможность контакта сырых продуктов и готовых блюд.

Работниками пищеблока соблюдается график выдачи пищи. Прием пищи во всех возрастных группах ведется по графику.

В группах детского сада ведется надлежащая работа по санитарному содержанию помещений в соответствии с действующими требованиями СанПин.

Имеются все необходимые инструкции, помощники воспитателей ознакомлены с содержанием инструкций, владеют знаниями в рамках данных инструкций.

Помещения для мытья посуды в группах соответствуют требованиям, имеется весь необходимый инвентарь. Посуда для кормления детей – без сколов, необходимого размера и количества. Кастрюли, ведра и другая тара для получения пищи с пищеблока - имеется в достаточном количестве, в удовлетворительном состоянии.

Средства для мытья посуды соответствуют требованиям СанПин. Посуда моется по инструкции в двух раковинах, ополаскивается с помощью гибкого шланга.

Имеются наборы для мытья пола во всех помещениях, данный инвентарь хранится в специальных шкафах, имеет обязательные отметки. Ветошь для мытья посуды и уборки имеется в достаточном количестве, хранится в соответствующей таре. Раствор для замачивания ветоши также присутствует во всех группах детского сада.

Председатель комиссии _____ Т.М. Жирова
Заместитель председателя _____ Ю.А. Шкулипа