

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
« Детский сад № 229 Советского района Волгограда»

**СПРАВКА**

по итогам контроля по теме:

«Контроль за организацией питания воспитанников»

**Основание проверки:** на основании плана-графика административно-общественного контроля по организации питания на 2025/2026 учебный год.

**Дата проведения:** 02.10.2025 г.

**Комиссия в составе:**

- Ковтун Л.И., заведующий МОУ;
- Морозова М.Б., заведующий хозяйством
- Григорян А.В., старшая медицинская сестра.

**Анализировались следующие вопросы:**

- Осуществление контроля за выдачей готовых блюд
- Состояние посуды в группах и на пищеблоке
- Соблюдение маркировки посуды и инвентаря

**В ходе проверки организации установлено следующее:**

Администрацией образовательного учреждения принимаются меры по соблюдению санитарно-гигиенических правил по организации питания воспитанников работниками всех категорий.

Ковтун Л.И заведующий контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. На момент проверки объем приготовленной пищи (завтрак) соответствует количеству детей и объему разовых порций. Выдача готовой пищи помощникам воспитателей осуществляется с разрешения медсестры, после снятия пробы бракеражной комиссией и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Пробы готовых блюд опечатаны и хранятся в холодильнике для проб с соблюдением температурного режима и сроков хранения.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности воспитанников образовательного учреждения. Пища подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

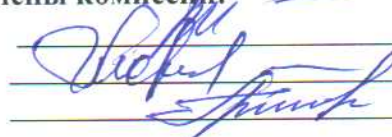
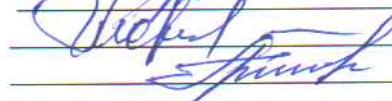

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Образовательное учреждение обеспечено соответствующей посудой, имеющей маркировку. Кухонная посуда моется с применением моющих и дезинфицирующих средств. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Кухонная посуда-промаркирована, на моющие средства, применяемые при обработке и мытье посуды имеются инструкции по применению.

**Рекомендации:**

- 1.Заведующему хозяйством: своевременно заменять посуду, имеющую недостатки и повреждения
1. Помощникам воспитателей и работникам пищеблока следить за маркировкой раздаточной, групповой посуды. Своевременно сообщать заведующему хозяйству о необходимости замены посуды, имеющей недостатки и повреждения

**Члены комиссии:**

 Ковтун Л.И. заведующий МОУ;  
 Морозова М.Б., заведующий хозяйством ;  
 Григорян А.В. старшая медицинская сестра