

**Аналитическая справка
по результатам контроля организации питания в ДОУ**

от 13.02.2023 г.

В соответствии с приказом от 30.12.2022г. № 154-ОД «Об оперативном контроле за соблюдением санитарно-эпидемиологического состояния МБДОУ» в период с 9 февраля по 13 февраля 2023 г. был проведен контроль организации питания в МБДОУ.

Цель проведения контроля: определение уровня организации питания детей в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, сбалансированности и соответствие фактического рациона питания в МБДОУ.

Основные формы и методы контроля:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

Результаты, полученные в ходе проведения контроля свидетельствуют о том, что в МБДОУ осуществляется системная работа по организации питания детей дошкольного возраста.

Организация питания осуществляется на основании Положения об организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 149», утвержденного приказом № 107-ОД от 01.09.2022г., Положения о контроле организации и качества питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 149» городского округа Самара, утвержденного приказом № 39-ОД от 11.05.2022г., Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 149» городского округа Самара, утвержденного приказом № 2-ОД от 11.01.2021г.

Питание в МБДОУ осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания ООО «КШП» Промышленного района в соответствии с циклическим 10-дневным меню на осеннее - зимний период, утверждённым приказом заведующего № 01-08-285 от 12.10.2021, питание 5-ти разовое.

На основании требований СП 2.3/2.4.3590-20 в меню отсутствуют запрещенные для детского питания продукты.

Помещение для приготовления пищи (пищеблок) подвергается ежедневной влажной уборке, генеральная уборка проводится в соответствии с графиком. Санитарное состояние соответствует санитарным нормам, кухонный инвентарь промаркирован, технологические карты имеются и приготовление пищи соответствует технологическим нормам. 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. Сотрудники пищеблока своевременно проходят медицинский осмотр и санитарный минимум. Соблюдение правил личной гигиены осуществляет всеми работниками пищеблока. Хранение и использование дезинфицирующих средств производится в соответствии с СП 2.4.3648-20. На пищеблоке имеются все

необходимые инструкции.

Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в МБДОУ соответствует СП 2.4.3648-20. В складских помещениях товарное соседство соблюдается. Качество произведенной продукции соответствует норме. Закладка продуктов производится в соответствии с меню. Температура хранения и сроки реализации продуктов соблюдаются. Проба отбирается правильно и хранится в холодильнике при температуре +2° С.

В ходе проверки пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары нарушений не выявлено.

Контроль качества готовых блюд осуществляется бракеражной комиссией, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 149» городского округа Самара, утвержденного приказом № 2-ОД от 11.01.2021г.

Все результаты фиксируются в бракеражном журнале.

Анализ выполнения натуральных норм по основным продуктам питания за февраль показал выполнение натуральных норм по некоторым позициям ниже нормы. Энергетическая ценность рациона питания в пропорциональном соотношении 1:1:3 обеспечивается.

Получение пищи с пищеблока на группы осуществляется младшим воспитателем в соответствии с графиком выдачи пищи. Младшие воспитателя получают пищу в специальной одежде.

Работа по организации питания детей в группах происходит под руководством воспитателя. Прием пищи в группах проводится по графику.

Питьевой режим в МБДОУ проводится в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 бутилированной водой. По желанию ребенка воспитатель или младший воспитатель группы удовлетворяет потребность в питье.

С целью осуществления оперативного контроля за организацией питания в МБДОУ создана комиссия. Оперативный контроль по питанию воспитанников в МБДОУ осуществляется в соответствии с Положением о контроле организации и качества питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 149» городского округа Самара, утвержденного приказом № 39-ОД от 11.05.2022г.

Старшая медицинская сестра

Е.С. Стукалова