

**Аналитическая справка
по контролю за организацией питания в МАДОУ»ЦРР – детский сад
№29» за 9 месяцев 2016 г.**

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13.

Работа пищеблока осуществляется согласно 10-дневного меню, утвержденного Роспотребнадзором

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, накопительная ведомость расходов продуктов питания.

Средняя фактическая стоимость 1-го дня питания за 9 месяцев 2016 года составила 111 руб. 32 коп. Таким образом, Постановление администрации города Перми №1128 от 28.12.2015 г. выполняется.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиками 2 раза в неделю. Сроки реализации продуктов выполняются

Содержание белкового компонента, жиров и углеводов соответствует норме.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Санитарно - противозаразительный режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств). 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.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола.

Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Рекомендации:

1. Оформить уголок бракеражной комиссии с соответствующим оборудованием. Срок: до 31.12.2016г.
2. Продолжать работу по формированию у детей культурно-гигиенических навыков. Срок: постоянно. Ответственные: воспитатели всех возрастных групп.
3. Обеспечить соответствие выполнения натуральных норм постоянно, в соответствии с плановой стоимостью. Срок: постоянно. Ответственный: заведующий ДОУ.
4. Обеспечивать своевременную оплату за поставляемые продукты питания. Срок: постоянно. Ответственный: главный бухгалтер.
5. Осуществлять ежедневный контроль выполнения плановых значений по выполнению натуральных норм и стоимости питания при составлении меню-требования. Срок: постоянно. Ответственный: заведующий ДОУ
6. Работникам пищеблока проводить генеральную уборку всех помещений пищеблока – по графику

Заведующий МАДОУ

Кислицына О.Н.

со справкой

супермаркет:

Василь	Волесок А.А.
Тарас	Тарасов С.С.
Иван	Магундов
Саша	Саша
Юлия	Ломосарова