

Аналитическая справка организации питания в ДОУ

Организация питания в МАДОУ «Детский сад № 251» ведется согласно Программы административного, производственного и общественного контроля (ППК) разработанной на основании Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» от 30. 03 1999 г. № 52 – ФЗ, «Санитарно - эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6. 1079–01», санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Организация детского питания», в соответствии с санитарными нормами и правилами «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13» и «Программой административного, производственного и общественного контроля».

Пищеблок соответствуют санитарным правилам и нормам. На пищеблоке и в складском помещении имеется необходимое оборудование и инвентарь , стеллажи для хранения чистой посуды, посуда различного назначения и размера , ванная для мытья посуды, раковины , холодильники для хранения продуктов. Все оборудование, инвентарь, посуда имеют специальную маркировку и используется строго по назначению.

Здание детского сада оборудовано системами хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке городских поселений.

Водоснабжение и канализация в детском саду централизованы.

За организацией питания детей в детском саду, осуществляется контроль заведующий ДОУ– Овчинникова Е.М.

Медицинский и санитарно гигиенический контроль за приготовлением и качеством блюд осуществляет старшая врач - педиатр - Лучникова Н.П.

Контроль со стороны родителей в 2017/18 году осуществляют члены от родительской общественности : Шелудякова Е.В. и Гусева О.А.

Члены бракеражной комиссии, ежедневно проводят бракераж готовой продукции и выборочную проверку поступления сырья и продукции на пищеблок, осуществляют контроль за полнотой вложения сырья и выхода готовой продукции.

повар Собакина А.М. согласно меню- требования производит, обработку продуктов, закладку и приготовлении блюд.

Кладовщик Лоскутова С.В. следит за качеством и количеством продуктов поступающих в ДООУ(документы, сертификаты), сроки их хранения, реализации, условия хранения пищевых продуктов.

Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования учреждения, своевременность проведения ремонта помещений, пищеблока и его оборудования, наличия достаточного количества производственного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

Заведующий ДООУ составляет ежедневное меню, на основании утвержденного десятидневного циклического меню исходя из ассортимента продуктов.

Все блюда готовятся по технологическим картам. Проводится расчет калорийности дневного рациона, стоимости питания.

Проводится отбор проб и закладывается на хранение.

Ведется необходимая нормативно – техническая документация, и журналы где отражается качество приготовленных блюд.

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»,

«Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»,

«Журнал витаминизации готовых блюд»,

«Журнал складского учёта»,

«Журнал здоровья сотрудников».

Анализ выполнения натуральных норм питания за IV квартал 2017 представлен в приложении.

На начало учебного года создается совет по питанию, в состав которой входят родители, которые в течении года проводят родительский контроль за организацией питания. По итогам контроля оформляются справки.

В сентябре издан приказ по учреждению «Об организации питания» (приказ № 42/3 от 15.09.2017).

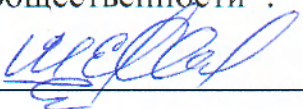
Проводятся проверки со стороны надзорных органов: Роспотребнадзор. Ими проводятся лабораторные и инструментальные замеры по калорийности и качеству приготовленных блюд.

Исследуются сырые овощи и фрукты, готовый рацион питания на санитарно-химические показатели, берутся смывы с оборудования, инвентарь, рук работников и одежды на микробиологические и паразитологические показатели. По результатам исследования выдаются протоколы.

В связи с тем можно сказать, что в МАДОУ ведется строгий контроль за организацией питания воспитанников. Все должностные лица добросовестно выполняют свои должностные обязанности. Со стороны родителей и сотрудников нареканий нет.

Заведующий МАДОУ  Овчинникова Е.М.

Члены от родительской общественности :

 Шелудякова Е.В.

 Гусева О.А.

27.12.2017 года