

Аналитическая справка по итогам оперативного контроля «Качество питания и соблюдения графика работы пищеблока»

МБДОУ «Иланский детский сад № 20

Согласно годовому плану работы МБДОУ «Иланский детский сад № 20 в мае проводился оперативный контроль по теме **«Санитарное качество питания и соблюдения графика работы пищеблока»**

Цель: Усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ. Проверка санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Сроки проверки 23.01.2024г

Состав комиссии:

Председатель комиссии – Ковбаса Е.Н.

Член совета родителей – Зевакова Р.А.

Член совета родителей – Хилькевич Т.А.

Критерии контроля:

1. Соответствие блюд температурному режиму;
2. Весовое соответствие блюд;
3. Вкусовые качества;
4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока;
5. Соблюдение графика работы пищеблока по выдаче пищи;
6. Своевременное заполнение журнала бракеражной готовой продукции.
7. Соблюдение временных рамок при выдаче блюд работниками пищеблока.

В ходе проверки выявлено, что блюда соответствуют температурному режиму. Весовое соответствие блюд выдается согласно количества присутствующих детей. Вкусовые качества оказались на высоком уровне.

Санитарное состояние пищеблока в отличном состоянии, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Все сотрудники пищеблока имеют спецформу, выглядят чисто и опрятно. Все были в головных уборах.

На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся. Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Пища выдается в строго утвержденное графиком время, который находится на видном месте, хорошо читаем.

Члены комиссии ознакомились с бракеражным журналом готовой продукции, который своевременно ведется.

Вывод: Проведенный контроль показал, что рекомендованные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы строго соблюдаются. Технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям и выдается своевременно согласно графика.

Рекомендации и предложения:

1. Продолжать работу по соблюдению и выполнению СанПиН.

Срок: Постоянно

Справку подготовил председатель СР : Е.Н. Ковбаса Ковбаса Е.Н.

Дата составления: 23.01.2024 г.