

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №29 «Малышка»
(МБДОУ детский сад №29).

357600 г. Ессентуки ул. Кисловодская 40-а тел. 8(87934)7-10-12

Приказ
от 28 апреля 2025г.
г. Ессентуки

№27

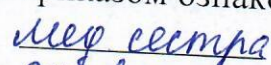
С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, санитарным состоянием МДОУ, реализацией плана работы МДОУ, плана графика внутрисадовского контроля на 2025/ 2026 учебный год, в целях повышения качества воспитательно-образовательной деятельности, в целях повышения качества работы работников пищеблока, путем обеспечения эффективного осуществления внутреннего контроля

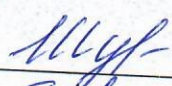
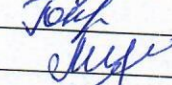
П Р И К А З Ы В А Ю:

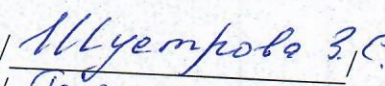
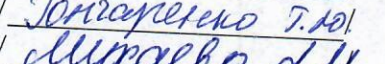
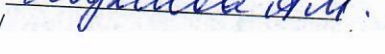
1. Провести оперативный контроль в срок с 12 мая 2025 г. по 16мая 2025 г по темам:
 - санитарно- эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой. овощного, мясного, горячего цехов пищеблока;
 - организация питания;
 - выполнения графика закладки продуктов питания;
 - контроль выхода готового блюда;
 - снятие остатков в кладовой;
2. Утвердить план контроля.
3. Утвердить состав комиссии:
председатель комиссии: Гюрджиева Л.А. заведующий
члены комиссии: Гончаренко Т.Ю. старший воспитатель, председатель ПК.
Шустрова З.С., старшая медсестра,
Мухаева А.М. заместитель заведующего по АХР,
4. Заведующему подготовить итоговую справку о результатах оперативного контроля до 20.05.2025г
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий  Л.А.Гюрджиева

С приказом ознакомлены:


ст. воспитатель
зам. заведующего по АХР

Справка
об итогах оперативного контроля
«Организация питания в детском саду»

В соответствии с годовым планом, планом-графиком внутри-садовского контроля по организации питания и на основании приказа заведующего от 28.04.2025г № 27од, в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПин, , в период с 12.05.2025 по 16.05.2025г был проведен оперативный контроль.

Комиссия в составе:

Заведующий Л.А.Гюрджиева

Медицинская сестра З.С.Шустрова

Старший воспитатель , председатель П.К. Т.Ю.Гончаренко

Провели проверку «Организация питания в детском саду и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»

Основные цели проверки:

- санитарно- эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, овощного, мясного, горячего цехов пищеблока;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- снятие остатков в кладовой

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока;
- беседа с работниками пищеблока и мед. сестрой;
- анализ организации питания детей в группах в соответствии с возрастом;
- анализ выполнения натуральных норм за месяц.

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- таблица норм жидкости на каши.
- таблица холодной обработки продуктов,
- таблица норм по возрастам,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал отходов на овощи и мясо,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,

- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день,
- Журнал отметки профосмотров – (сотрудники в срок проходят медицинский осмотр, о чем свидетельствуют медицинские книжки);
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.
- Журнал « Санитарное состояние» (обновить)
- Журнал « Витаминизация блюд» (обновить)

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

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, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются.

Была проведена дегустация: пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций.

Правильность хранения суточных проб не нарушены.

Цикличное меню соблюдается.

График приема пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве. Необходима замена

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, но требуется:

- частичный косметический ремонт;
- вытяжную вентиляцию вымыть;
- обновить инструкции;

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, - санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания;

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин - воспитатели учитывают требование сервировки, эстетику оформления. В старших и подготовительных группах №5, №6, №4, №3, №8, №7 у детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями. В группах №1, №2, №3, №9, №10 продолжать работу по привитию культуры поведения за столом, умению пользоваться столовыми приборами.

Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная.

Во всех возрастных группах имеется материал для родителей по воспитанию культурно-гигиенических навыков, культуры поведения во время приёма пищи.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За апрель 2025г выполнены натуральные нормы по основным продуктам.
2. Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.

4. Требуется генеральная уборка пищеблока (частичная побелка и покраска).

3. Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Рекомендовано:

1. Работникам пищеблока провести генеральную уборку (частичная покраска, побелка) в помещениях пищеблока;

2. Обновить инструкции;

3. Педагогам всех групп продолжать работу по привитию культурно - гигиенических навыков у детей(постоянно)

4. Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

5. В папках-передвижках обновить материал о детском питании.

Заведующий

Члены комиссии:

медицинская сестра

старший воспитатель, председатель ПК

заместитель заведующего по АХР

Со справкой ознакомлены:



Л.А.Гюрджиева



З.С.Шустрова

ПК



Т.Ю.Гончаренко



А.М.Мухаева

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №29 «Малышка»
(МБДОУ детский сад №29).
357600 г. Ессентуки ул. Кисловодская 40-а тел. 8(87934)7-10-12

Приказ
от 20 мая 2025г.
г. Ессентуки

№31

Об итогах оперативного контроля

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, во исполнение плана работы ДОУ, плана графика внутри-садиковского контроля на 2024-2025 учебный год, в целях повышения качества воспитательно-образовательной деятельности путем обеспечения эффективного осуществления внутреннего контроля, руководствуясь Положением о контрольно-аналитической деятельности, на основании приказа от 28.04.2025г №27 был проведён оперативный контроль по организации питания в МДОУ, на основании справки об итогах контроля

П Р И К А З Ы В А Ю:

- 1.Продолжать работу по улучшению организации питания и привития культурно – гигиенических навыков воспитанников ДОУ, а именно
 1. Доставку пищи в группы производить в соответствии с утвержденным графиком готовой продукции;
 - 1.2.Уделить особое внимание выполнению временного промежутка выделенного для приёма пищи;
 - 1.3. Уделить внимание сервировке стола в соответствии с возрастом детей;
 - 1.4. Осуществлять педагогическое руководство при приёме пищи;
 - 1.5. Организовывать дежурство;
 - 1.6.Прививать культурно-гигиенические навыки (навыки пользования мылом, личным полотенцем, расческой, салфеткой).
 - 1.7.Педагогам младшего дошкольного возраста уделить особое внимание привитию культурно -гигиенических навыков у детей.
 - 1.8. Педагогам младшего дошкольного возраста придерживаться режима приема пищи.
 - 1.9.Медицинской сестре использовать утвержденное 10 дневное цикличное меню строго по дням (постоянно)
 - 1.10.Старшей медицинской сестре обновить инструкции по применению дезсредств в срок до 05.10.2015
 - 1.11.заместителю заведующего по УВР подготовить и провести семинар для воспитателей младших групп по теме « Привитие культурно-гигиенических навыков у детей».
2. Документацию кладовщика, старшей медсестры, шеф-повара вести в соответствии с номенклатурой:

3. Соблюдает график генеральных уборок на пищеблоке;
4. Соблюдают правила личной гигиены сотрудниками пищеблока;
7. Дезинфицирующие средства хранить в соответствии с СанПин;
8. Медицинской сестре проводить витаминизация 3х блюд.
9. Суточные пробы отбирать и хранить в соответствии с СанПин.
10. Обновить инструкцию по применению дезинфицирующих средств.

Заведующий



Л.А.Гюрджиева

С приказом ознакомлены:

20.05.2025
Дата

20.05.2025
Дата

20.05.2025
Дата

Дата

Шуф-
подпись

Тон
подпись

Муха
подпись

подпись

/ Шустрова З.С. /
фамилия и и инициалы педагога

/ Тонгаренко Т.В. /
фамилия и и инициалы педагога

/ Мухаева А.В. /
фамилия и и инициалы педагога

/ _____ /
фамилия и и инициалы педагога