

Муниципальное Автономное Дошкольное Образовательное Учреждение

«Детский сад №23» г. Перми

08.12.2020

№ 01-07-21/1

Приказ

Об организации тематической проверки  
организации питания  
в МАДОУ «Детский сад №23» г.Перми

На основании годового плана на 2020-2021 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести тематическую проверку о состоянии организации питания в МАДОУ «Детский сад №23» г. Перми по теме: «Организация питания в ДОУ» с 14.12.2020 г по 18.12.2020 года
2. Создать комиссию в составе:  
Заведующий – Е.Л. Новоселова  
Медсестра – С.Н. Степанова  
Методист – Т.А. Баранова
3. Цель проверки: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.
4. Основные формы и методы контроля:
  - Наблюдение за организацией питания в группах;
  - Беседы с детьми, педагогами, родителями;
  - Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
  - Работа с родителями: анкетирование родителей, консультации, родительские собрания, семинары для воспитателей;
  - Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).
5. Представить аналитическую справку по итогам проведения тематического контроля на общее собрание трудового коллектива к 30.12.2020г.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

МАДОУ «Детский сад № 23» г.Перми



Е.Л.Новоселова

С приказом ознакомлены:



С.Н.Степанова  
Т.А.Баранова

**Справка по результатам контроля  
комиссии общественной контроля за организацией питания**

12.12.2020г.

На основании плана работы общественной комиссии на 2020-2021 учебный год, утверждённого приказом «Об организации питания детей ДООУ», и утверждённой комиссией в составе:

методиста Барановой Т.А.

председателя профкома Замахаевой И.А.

представитель от родительской общественности Струговой А.С. в присутствии заведующий МАДОУ Новоселова Е.Л.

12.12.2020 года изучались вопросы по организации питания в ДООУ с целью: контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил при организации питания. Повышение эффективности работы в данном направлении.

На контроль были взяты следующие вопросы:

- Наличие утверждённого 10-ти дневного меню;
- Разнообразие ассортимента;
- Учёт физиологических потребностей детей;
- Распределение энергетической ценности суточного рациона;
- Соответствие наименований блюд сборнику рецептур;
- Наличие технологических карт на данные блюда.

В ходе анализа документов выяснилось:

1. Питание в ДООУ организовано в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, утверждённым руководителем, с учётом физиологических потребностей в энергии, пищевых веществах для детей и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания в ДООУ.
2. Примерное 10-ти дневное меню составлено с учётом распределения энергетической ценности суточного рациона по отдельным приёмам пищи.
3. Предусмотрен дополнительный приём пищи – второй завтрак – фруктовый сок или фрукт.
4. Не все наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном 10-ти дневном меню, соответствует их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.
5. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, которые имеются в наличии на пищеблоке.
6. Фактический рацион питания соответствует утверждённому примерному 10-ти дневному меню.

7. Завтраки состоят из горячего блюда (каша, запеканка, омлет), бутерброда (с маслом, с сыром, с повидлом) и горячего напитка. Обеды включают в себя салаты, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки) с выпечкой или кондитерскими изделиями. Ужин включает рыбные, овощные, творожные блюда и горячие напитки.

8. Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи соответствует требованиям СанПиН.

9. Предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

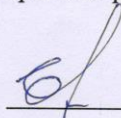
10. На основании утверждённого примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд.

11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родители информируются об ассортименте питания ребёнка. На сайте ДОУ имеется сканированная копия 10-ти дневного меню. В каждой группе вывешивается ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объём порции.


Выводы: требования СанПиН к составлению меню для организации питания в ДОУ выполняются.

Предложения: привести в соответствие наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в примерном 10-ти дневном меню, с их наименованиями, указанными в используемых сборниках рецептур.

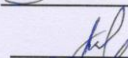
заведующий МАДОУ  
Члены комиссии:

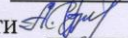
 /Новоселова Е.Л.

профорг

 /Замахаева И.А.

методист

 /Баранова Т.А.

представитель от родительской общественности  /Стругова А.С.