

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
№ 378» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА  
(МБДОУ «Детский сад № 378 г.о. Самара»  
443111 г. Самара, Московское шоссе, 87 «А».  
Телефон/факс 951-37-15, 932-52-21 E-mail: [rodnichok378@mail.ru](mailto:rodnichok378@mail.ru)

г. Самара

от 12.03.2024г.

Приказ № 38 - од

«Итоги проверки организации питания в ДОУ»

На основании приказа по МБДОУ «Детский сад № 378» г.о. Самара от 04.03. 2024г. в целях качественной организации питания в ДОУ в период с 04.03.2024 г по 06.03.2024г. комиссией в составе:

Ненашевой Е.В. –заведующим  
Аитовой В.В. - медсестрой  
Поповой Т.Н. – ст. воспитателем  
Мазаловой И.А. –заместителем руководителя

была проведена проверка, в ходе которой выявлено:

1. Коллектив ДОУ ведет постоянную, целенаправленную работу по совершенствованию организации питания, как основы нормального физического и психического развития ребенка.
2. Для родителей представлена полная информация об организации питания в детском саду.
3. Установлено, что продукты с базы - КШП доставляются своевременно, хранятся правильно, сроки реализации продуктов строго соблюдаются.
4. Ежемесячно анализируются данные о содержании в рационе детей белков, жиров, углеводов, оценивается энергетическая ценность в калориях (соотношение б,ж,у.)
5. Выполнение натуральных норм свидетельствует о сбалансированности питания детей, по всем основным продуктам нормы выполняются в полном объеме, Ежедневные меню разнообразны.
6. Анализ раздачи блюд по детским порциям показал, что все полученное разложено по детским порциям.
7. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.
8. В раздевалках каждой группы для родителей ежедневно имеется меню.
9. В меню отсутствуют запрещенные продукты.
11. Питание организовано с учетом особенностей здоровья детей.
12. Технология приготовления блюд соответствует.
13. Состояние пищеблока складских помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием, на момент проверки требует замены жарочный шкаф. Суточная проба имеется и хранится правильно. Холодильники в рабочем состоянии, температура соответствует норме. Товарное соседство продуктов соблюдается. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.
14. Технология приготовления блюд правильная. Нарушение сроков реализации скоропортящихся продуктов нет.
15. Кадрами пищеблок укомплектован полностью. Журнал медицинского допуска сотрудников на пищеблок ведется регулярно.
16. Питание детей осуществляется в группах. Сервировка стола соответствует норме. Столовая посуда без сколов и трещин.

17. Пища выдается с пищеблока в специальной посуде. Посуда промаркирована.
18. Контрольное блюдо выставляется регулярно.
19. График раздачи готовой пищи имеется, но не во всех группах соблюдается. Отходы в минимальных количествах.
20. Ассортимент продуктов на складе в достаточном количестве. Излишек и недостаток не обнаружено.

Наряду с положительными результатами необходимо искать пути совершенствования питания

На основании вышеизложенного

**Приказываю:**

1. Отметить качественную работу коллектива по организации питания.
2. Ответственному за организацию питания Аитовой В.В. осуществлять строгий контроль за организацией питания в ДОУ.

3. Шеф-повару Вялиевой Л.М.:

- соблюдать технологию приготовления пищи;
- строго следить за выполнением всех санитарных норм и правил при работе на пищеблоке.
- следить за обязательным выставлением контрольного блюда;
- своевременно и правильно вести документацию пищеблока;
- принимать продукты строго по спецификации. Получаемые продукты должны соответствовать качеству. О любых нарушениях по поставке продуктов сообщать заведующему ДОУ.

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 378» г.о. Самара  
С приказом ознакомлены:

Ненашева Е.В.  
Аитова В.В.  
Вялиева Л.М.

