

Аналитическая информация об организации горячего питания в «Ясли – сад №11» г.Костаная

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим ДОУ. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, накопительная ведомость расходов продуктов питания.

Стоимость питания в группах от 1 года до 3 лет составляет 13747 тенге, а в группах с 3 до 6 лет 16012 тенге в месяц.

Содержание белкового компонента жиров и углеводов соответствует норме. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 гр.С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей.

Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Рекомендации:

1. Продолжать работу по формированию у детей культурно-гигиенических навыков. Срок: постоянно. Ответственные: воспитатели всех возрастных групп.
2. Обеспечить соответствие выполнения натуральных норм на уровне 85% -87 % - постоянно, в соответствии с плановой стоимостью. Срок: постоянно. Ответственный: заведующий ДОУ.
3. Обеспечивать своевременную оплату за поставляемые продукты питания. Срок: постоянно. Ответственный: главный бухгалтер.
4. Осуществлять ежедневный контроль выполнения плановых значений по выполнению натуральных норм и стоимости питания при составлении меню-требования. Срок: постоянно. Ответственный: заведующий ДОУ.