**ГОРОД ИРКУТСК**

**АДМИНИСТРАЦИЯ**

**КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ И КУЛЬТУРЕ**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное**

**учреждение города Иркутска детский сад №61**

**(МБДОУ г. Иркутска детский сад №61)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**664024, г. Иркутск, ул. Днепровская, дом 7**

**тел/факс 508-122**

**e-mail:** **mdou61irk@yandex.ru**

**ОТЧЕТ**

**о проведении мониторинга по организации питания воспитанников**

**Цель:** выявлениеуровня организации питания в ДОУ.

**Сроки проведения**: 16.04.2018 – 19.04.2018 г.

**Вопросы проверки:**

* Качество питания
* Оснащенность пищеблока
* Санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока
* Соответствие приготовления технологическим картам
* Выполнение графика закладки продуктов
* Укомплектованность пищеблока кадрами
* Личная гигиена работников пищеблока.

**Комиссия в составе:**

Председателя Карнышевой Елены Сергеевны – фельдшера МБДОУ

Члены комиссии: Паженцевой Веры Ивановны – воспитателя

 Макаровой Эльвиры Владимировны – родителя группы №1

 Григорьевой Марины Владимировны- родитель группы № 3

 Филатовой Лидии Борисовны – родитель группы № 4

провела мониторинг по организации питания воспитанников и сделала следующие выводы:

 В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного осенне-зимнего десятидневного меню весна - лето. В детском саду имеется картотека технологических карт. Картотеки находится у на пищеблоке. Для детей от 3 до 7 составляется меню – требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;

- объем блюд; - нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

 - данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

 В промежутке между завтраком и обедом детям предоставляется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, фрукты.

 На пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т. п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Работник пищеблока имеет несколько комплектов специальной одежды, знает санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах, состояние некоторых единиц – удовлетворительное. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции.  Пищеблок оснащен всем необходимым оборудование в соответствии с требованиями СанПиН.

 Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующей.

 Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется [холодильное оборудование](http://pandia.ru/text/category/holodilmznoe_oborudovanie/%22%20%5Co%20%22%D0%A5%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5). Соблюдается график закладки продуктов. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Сроки реализации продуктов выполняются.

Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, на раздаче вывешено меню, норма продуктов на одного ребенка; график выдачи пищи; норма выдачи пищи.

Заведующий Л.Н. Дыгало