

**Анализ**  
**контроля за организацией питания, выполнением норм потребления**  
**основных продуктов питания и режима работы муниципальных до-**  
**школьных образовательных бюджетных учреждений города Сочи**  
**МДОУ № 7**

№	Вопросы	Результаты самоанализа (указать ответственного и реквизиты приказа о его назначении, как организован контроль в ДООУ, какие проверки проводились в учреждении)
1	Контроль за рационом и режимом питания	<p>Контроль за рационом и режимом питания в детском саду осуществляется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Советом по питанию ( Приказ № 5/3 от 09.01.2018 года.)</li> <li>• Ответственным за организацию питания в детском саду , медицинской сестрой диетической ( Приказ № 5 от 09.01.2018 г)</li> <li>• Комиссией по питанию ( Приказ № 6/1 от 09.01.2018 г).</li> </ul> <p>А также вопросами организации питания в детском саду занимаются несколько служебных подразделений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Административная</li> <li>• Медицинская</li> <li>• Хозяйственная</li> <li>• Родительская общественность</li> <li>• Профсоюзная группа.</li> </ul> <p>Проводилась проверка по организации питания во 2-й младшей группе- « Сервировка стола, владение детьми навыками культуры приема пищи»- 21.02.2018г</p>
	Контроль за выполнением нормативов по питанию	Контроль за выполнением нормативов по питанию осуществляется ежедневно медицинской сестрой диетической с внесением записи в соответствующий журнал
	Контроль за ведением документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных осмотров работников пищеблока	<p>Контроль осуществляется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Советом по питанию;</li> <li>• Медицинской сестрой диетической;</li> <li>• Бракеражной комиссией;</li> <li>• Административно-общественным контролем;</li> <li>• Мобильной группой общественного контроля</li> </ul>
	Контроль за сроками годности и условиями хранения продуктов питания	<p>Контроль за сроками годности и условиями хранения продуктов на складах осуществляют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заведующая</li> <li>• Медицинская сестра диетическая</li> <li>• Завхоз-кладовщик</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шеф/повар</li> </ul>
	Контроль за выполнением технологии приготовления пищи, точности технологических процессов на пищеблоке	Контроль за выполнением технологии приготовления пищи, точности технологических процессов на пищеблоке ежедневно осуществляют <ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинская сестра диетическая</li> <li>• заведующая</li> <li>• члены бракеражной комиссии.</li> </ul> Бракеражная комиссия проводила проверку по вопросу «Контроль за полнотой вложения продуктов в котел» -18.01.2018г
	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Контроль качества и безопасности готовой продукции ежедневно осуществляют <ul style="list-style-type: none"> <li>• медицинская сестра диетическая</li> <li>• члены бракеражной комиссии ( с внесением записи в соответствующий журнал)</li> </ul>
	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока и за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока и за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения осуществляют <ul style="list-style-type: none"> <li>• заведующая</li> <li>• медицинская сестра диетическая</li> <li>• члены бракеражной комиссии ( с внесением записи в соответствующий журнал) .</li> <li>• Проводилась проверка Бракеражной комиссией « Условия хранения и сроки реализации продукции»-26.03.2018г</li> </ul>
	Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;	Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока ежедневно осуществляет медицинская сестра диетическая ( с внесением записи в соответствующий журнал)
	Контроль за приемом пищи детьми	Контроль за приемом пищи детьми ежедневно осуществляют <ul style="list-style-type: none"> <li>• Совет по питанию</li> <li>• Медицинская сестра диетическая</li> <li>• Воспитатели возрастных групп</li> </ul> Проводилась проверка в старшей группе « Навыки владения столовыми приборами»-24.04.2018г
2	Наличие примерного 10-дневного циклического меню и технологических карт	Имеется сезонное 10-и дневное меню с приложением соответствующих технологических карт
	Наличие и ведение журналов подсчета калорийности, бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, бракеража готовой кулинарной продукции, проведения витаминизации третьих и сладких блюд, регистрации температурного режима в холодильных шкафах	Документация имеется в полном объеме; ведется постоянно. Журналы пронумерованы, прошиты и скреплены печатью
	Наличие и ведение журнала здоровья	Имеется в наличии; ведется

	работников пищеблока	
	Наличие медицинских книжек персонала (единого образца)	У всех сотрудников дошкольного учреждения имеются медицинские книжки. Медосмотры проводятся регулярно.
	Контроль за ведением бухгалтерской документации по организации питания (накопительная ведомость, муниципальные контракты на поставку продуктов питания, журнал прихода-расхода продуктов)	Документация имеется в полном объеме, ведется регулярно.
3	<p>Выполнение требований к приему детей и режиму дня: - организация утреннего приема детей;</p> <p>соответствие утвержденного режима дня времени года и возрастным особенностям детей;</p> <p>выполнение требований СанПин 2.4.1.3049-13 по организации и продолжительности ежедневных прогулок;</p> <p>выполнение требований СанПин 2.4.1.3049-13 по организации питания детей;</p>	<p>Проверки по соблюдению требований СанПина ведутся постоянно, ежедневно и осуществляются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заведующей</li> <li>• Медицинской сестрой диетической</li> <li>• Старшим воспитателем</li> </ul> <p>Проводилась проверка в средней группе » Соответствие возраста воспитанников и требований СанПина»-22.05.2018г</p>