



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад «Ромашка» с. Ерт
Муниципального образования «Горный улус» Республики Саха (Якутия)**

**678036 Горный улус с. Ерт
тел: 24-4-28
ул. Н.Р. Степанова, 22 а**

**Справка об условиях питания и охраны здоровья воспитанников, о наличии
помещения для медицинского кабинета с санэпид. заключением**

Пищеблок полностью оборудован разделочными столами, жарочным шкафом, электрической печью, двухгнездной ванной, титаном.

Контроль организации и качества питания осуществляется бракеражной комиссией в составе 3 человек, утвержденной заведующей МБДОУ – детский сад «Ромашка». В состав комиссии включены заведующая, инструктор по гигиеническому обучению, повар. Для осуществления некоторых видов контроля в состав комиссии могут привлекаться члены родительского комитета, профкома учреждения. Цель и основные задачи контроля основываются на нормативной базе СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15 мая 2013 г № 26. Контроль осуществляется в виде плановых проверок. Плановая проверка проводится 2 раза в год филиалом ФГУЗ «ЦГиЭ в РС (Я)» в Горном районе. По результатам проверки грубых нарушений и замечаний не зарегистрировано. Текущая проверка проводится почти ежедневно, по технологии приготовления пищи, за качеством готовой продукции, за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персоналом и фиксируется в документах, требуемых по пищеблоку. Контроль за выполнением нормативов по питанию и анализ пищевой ценности рациона питания проводится по 10 – дневному меню 1 раз в месяц.

Документация по пищеблоку:

- примерное 10-дневное меню;
- технологические карты;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- санитарный журнал пищеблока;
- журнал регистрации скоропортящихся продуктов;
- температурный журнал холодильной установки;
- журнал учета сертификатов продуктов;
- журнал «С» витаминизации;
- медицинские книжки.

План – график контроля организации питания

№	Объект контроля	периодичность	Форма контроля	ответственный
1	Бракераж готовой продукции	ежедневно		бракеражная комиссия
2	Выполнение технологических требований приготовления пищи	ежедневно	наблюдение	инструктор по гигиеническому обучению
3	Норма выхода блюд (вес, объем)	ежедневно	Контрольное взвешивание	бракеражная комиссия
4	Контроль за отбором и хранением суточных проб	ежедневно	журнал	инструктор по гигиеническому обучению
5	Витаминизация 3-х блюд	ежедневно	журнал	инструктор по гигиеническому обучению
6	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	ежедневно	наблюдение	инструктор по гигиеническому обучению
7	Соблюдение правил личной гигиены персонала	ежедневно	Осмотр, журнал	инструктор по гигиеническому обучению
8	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке	По графику	Наблюдение, журнал	комиссия
9	Контроль за температурой холодильных установок	ежедневно	Проверка, журнал	инструктор по гигиеническому обучению
10	Подсчет калорийности	1 раз в месяц	журнал	комиссия
11	Маркировка посуды. Оборудования, уборочного инвентаря	постоянно	наблюдение	комиссия
12	Организация питания в учебно – воспитательном процессе	1 раз в месяц	Режимные процессы	комиссия

Заведующий:

/Александрова М.П./