**Аналитическая справка по результатам проверки на тему:**

**«Определение качества выполнения требований Санитарных правил по содержанию пищеблока в детском саду »**

Октябрь 2022год

Оперативные контрольные мероприятия проведены в период с 10 по 12 октября 2022 года в соответствии с планом работы на учебный год. Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДО служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Контроль за качеством и технологией приготовления пищи, за санитарным состоянием пищеблока, за нормами выхода порций осуществляется бракеражной комиссией, в которую, согласно приказа, входят заведующая детским садом, сотрудники детского сада, медицинский работник (по согласованию), специалист по организации питания.

**Цель проверки:** Контроль за качеством и технологией приготовления пищи, за санитарным состоянием пищеблока.

**В ходе проверки**  нарушений не выявлено.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, склад продуктов питания. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям: - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические; - для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются; - доски и ножи промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «X» - хлеб, «Зелень»; - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасная для здоровья детей; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделена отдельная посуда; - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Пищеблок оборудован системой вытяжной вентиляции. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

**Рекомендации и предложения по организации работы:**

1.Продолжать выполнять требования по содержанию пищеблока.

2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3. Медицинскому работнику контролировать качеством и технологией приготовления пищи.

Составила: мед.сестра Дусенова Б.Т.