

Аналитическая справка об организации горячего питания воспитанников КГКП «Ясли-сад №8»

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

В ДО организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующей КГКП «Ясли-сад №8» Берсугуровой З.К.

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

Ежемесячная оплата за питание детям до 3х лет 15 666тг., от 3х лет до 5 лет 18 298 тг

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Кухонная посуда промаркирована и в достаточном количестве хранится на стеллажах.

Ежедневно выставляются нормы 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 градусов С.

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

Посуда промаркирована и моется качественно.

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 дети пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Воспитатели и младшие воспитатели осуществляют руководство организацией питания детей: следят за осанкой, поведением за столом.

По результатам анкетирования родители удовлетворены качеством и разнообразием блюд, входящих в меню детского сада.

Диет.сестра:



Создикова А.О.