

Мониторинг организации питания в ДОУ МБДОУ детский сад №35 с.Лемазы

Дата: За 4 квартал 2014 г.

ответственное лицо _____ Семенова О.А.

1. Организационно-правовое обеспечение процесса питания:

Объект мониторинга	Результаты мониторинга
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения	№ 02.19.01.000.М.000346.11.09 от 03.11.2009г.
Наличие положений «Об организации питания воспитанников»	Приказ №4 от 23.01.2012г.
Наличие положений «О бракеражной комиссии»	Приказ №4 от 23.01.2012г.
Перспективное меню и меню требование	Приказ №20 от 31.08.2013г.
(дата утверждения № приказа)	
Технологические карты	Приказ №20 от 31.08.2013г.
(дата утверждения № приказа)	
Ассортиментный перечень блюд	Приказ №20 от 31.08.2013г.
(дата утверждения № приказа)	
Должностные инструкции работников пищеблока (дата утверждения № приказа)	Приказ №4 от 23.01.2012г.
(дата утверждения № приказа)	
Наличие приказов по организации питания: (дата утверждения № приказа)	Приказ №20 от 31.08.2013г.

<p>Об организации питания воспитанников</p> <p>О назначении ответственных лиц за организацию питания</p> <p>- за санитарное состояние пищеблока</p> <p>- за прием продуктов на пищеблок</p> <p>- за суточные пробы</p> <p>- за витаминизацию питания</p> <p>- за составление ежедневного меню</p>	<p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p> <p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p> <p>Завхоз Колпакова Ольга Анатольевна</p> <p>Повар Булатова Елена Ивановна</p> <p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p> <p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p>
<p>Документация по контролю за питанием: (ФИО ответ лиц)</p> <p>-Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>-Журнал здоровья</p> <p>-Журнал витаминизации</p> <p>-Журнал учета температурного режима хол. оборудования</p> <p>-Ведомость контроля за рационом питания</p>	<p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p> <p>Завхоз Колпакова Ольга Анатольевна</p> <p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p> <p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p> <p>Повар Булатова Елена Ивановна</p> <p>Медсестра Кузнецова Татьяна Викторовна</p>
<p>Наличие уголка потребителя (Его разделы)</p>	<p>Должностная инструкция повара;</p> <p>Инструкция по ОТ и ТБ для повара;</p> <p>Приказ о создании бракеражной комиссии;</p> <p>Перечень запрещённых продуктов;</p> <p>График выдачи питьевой воды;</p> <p>График выдачи блюд;</p> <p>График закладки продуктов;</p> <p>Объём выдаваемых блюд</p>

2. Кадровое обеспечение процесса питания

Количество работников	3
Образовательный и квалификационный уровень	Повар среднее – специальное, КПК 3 разряд 2012г.
Соблюдение сроков прохождения медосмотров	1 раз в год

Выполнение норм питания

продукт	норма	факт	продукт	норма	факт	продукт	норма	факт
Крупа	43	34,42	рыба	39	34,2	сахар	45	45,3
молоко	45	38	мясо	100	77,14	сок	100	62,65
Масло сл.	20	19,75	фрукты	114	69,4	творог		
Масло раст.	7	7,6	овощи	200	109,11	сыр		
Другие продукты (кол-во)								
Стоимость питания в день (фактическая)	Октябрь- 51,90	Ноябрь 54,00	Декабрь 50,00					

3. Поставка продуктов питания

<p>Поставщики продуктов питания Наличие договоров с поставщиками</p>	<p>СПК (колхоз) Лемазинский – хлеб; Частные поставщики – мясо; ООО МКК - молочная продукция; ООО «Триумф» - продукты ; Сертификаты соответствия в наличии</p> <p>Договор от 30.12.2013г. Договор от 30.12.2013г. Договор от 30.12.2013г. Договор от 30.12.2013г.</p>
<p>Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов</p>	<p>Сертификаты соответствия в наличии</p>
<p>Соблюдение цен в соответствии с договорами</p>	<p>соответствуют</p>

5. Оценка качества питания

<p>Соответствие ежедневного меню перспективному и технолог. картам</p>	<p>соответствуют</p>
<p>Калорийность питания</p>	<p>1601,18</p>
<p>Использование продуктов обогащенных микроэлементами, йодированной соли, хлеб (указать) Витаминизация питания (Чем)</p>	<p>Соль йодированная Витамин «С», витаминизированные продукты - кисель и напиток производитель «Витек»</p>
<p>Соблюдение технологии приготовления блюд</p>	<p>Соблюдаются</p>

Суточные пробы	Сохраняются не менее 48 часов
Соблюдение условий хранения и сроков годности продуктов	соблюдаются
Соблюдение питьевого режима	Смена воды 1 раз в 3 часа

4. Состояние пищеблока

<p>Материальная база, обеспеченность оборудованием, посудой, наличие маркировки (СМ. ВМ. СР. ВР. СО, ВО, Х,)</p> <p>Наличие спецодежды и обуви</p> <p>Что необходимо приобрести</p>	<p>Маркировка имеется</p> <p>По 2 комплекта Тарелки и миски для 1и2 блюд, кружки , стол металлический раздельный</p>
<p>Соблюдение инструкций по ОТ (Агтечки, коврики, светильники, вн. вид поваров, вентиляция, огнетушитель)</p>	<p>Агтечка – имеется;</p> <p>Коврики – не хватает;</p> <p>Светильники – в норме;</p> <p>Вн. вид поваров – соответствует;</p> <p>Вентиляция – течёт конденсат в холодную погоду прямо на плиту;</p> <p>Огнетушитель – 2 штуки на пищеблок;</p>

Состояние водопровода, канализации	Перебор с водой в холодную погоду; В норме;
Наличие продуктов на складе, их ассортиментный перечень	Продукты в ассортименте

С результатами ознакомлен: _____ (М.П.Кузнецова)
Заведующий: _____)