Аналитическая справка за 2 кварталл 2023 года по горячему питанию д/сада-яслей№13

Организация питания КГКП «Ясли-сад №13»основывается на нормативных документах по питанию.Основным документом является СанПиН Р.К.Всего д/с-ясли посещает 145 детей,Из них питаются все дети,т.е. охват горячим питанием 100%.Дети принимают пищу 5 раз в день,в специально отведённых зонах в группах.Помощники воспитателей получают горячую пищу на пищеблоке и заблаговременно,за 5-10 минут до начала приёма пищи накрывают на столы. Каждое утро,до 8.15 мед.работник детсада обходит группы и собирает сведения о количестве детей у воспитателей.Эти сведения обрабатываются и передаются директору д/с.Это позволяет выявить отсутствующих детей и узнать причины их отсутствия.Так же эти данные необходимы при ежедневном составление меню-раскладке. Меню делится на возрастные категории-до 3 лет и от 3 до 6 лет.Большое внимание уделяется калорийности питания детей.Используется перспективное 10-дневное меню в зависимости от сезонности(лето-осень, зима-весна)С 1 июля 2023г. дети питаются по меню лето-осень,в состав блюд которого входит большое количество овощей(голубцы,рататуй овощной,лагман и т.д.)В меню обязательно включены блюда из мяса,рыбы,молока.

Состояние складских помещений соответствуют сан-эпид.нормамСоблюдаются требования к хранению продуктов.В наличии на складах стеллажи,поддоны.Соблюдается товарное соседство продуктов.Для

хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование.

Кухонная посуда,инвентарь и оборудование промаркировано и моется качественно.

Для профилактики авитаминоза в качестве витаминной добавки используется аскорбиновая кислота,которая добавляется в охлажденный кисель или компот в процентном отношении 35% от ежедневной нормы.

Ежедневно проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.Пробы отбираются в стерильную посуду с крышкой и сохраняются в течении 24-х часов в холодильнике,при температуре +2,+6 градусов С.Выполняются требования к организации питьевого режима.Выход блюд соответствует возрастной сетке,калорийность рациона питания составляет 65-85% дневного рациона от 1200 до 1550 ккалорий.При приготовление блюд используются технологические карты в которых указана граммовка блюда и этапы его приготовления.Персоналом столовой был пройден регулярный (дважды в год)мед.осмотр05.04.2023 года.

Регулярно проводятся лабораторные исследования на калорийность питания и микробиологические смывы.Последние исследования от 30.05.2023 года показали отсутствие бактерий группы кишечной палочки и золотистого стафилококка на взятых образцах.

Качество полученной сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.Также бракеражная комиссия регулярно проводит осмотр помений пищеблока и складских помещений.

Главным достижением работы пищеблока являются сытые и довольные дети.Работники ясли-сада№13 стремятся обеспечить детей здоровым и вкусным питанием.