

установлены отдельные мойки с подводкой холодной и горячей воды.

Кухонная посуда хранится на стеллажах. Не предусмотрена подача горячей воды к раковине для мытья рук персонала. Разделочные доски и ножи промаркированы, достаточное количество.

Для хранения хлеба установлен шкаф, вывешена инструкция по профилактике «картофельной болезни». В складском помещении установлен холодильник для хранения молочной продукции, две морозильные камеры для хранения мяса и рыбы. Все холодильное оборудование оснащено термометрами.

Продукты в дошкольное учреждение поступают через магазин «Радуга», ООО «Эконом», молочная продукция с ООО «Талицкий молочный завод», мясная продукция – с ООО «Талицкий мясокомбинат», хлеб и хлебобулочные изделия с пекарни ООО «Эконом» Хлеб в дошкольное учреждение поступает обогащенный валеетком.

Вся продукция завозится спецтранспортом. Документация по пищеблоку ведется правильно, в полном объеме. Уборка помещений пищеблока проводится регулярно в соответствии с графиком проведения уборок.

Овощи хранятся в темном складском помещении при температуре +6 градусов.

В питании детей на момент проверки блюда из овощей используются ежедневно. Для приготовления пищи используется йодированная соль. Запрещенные блюда в питании детей не используются. Для организации питьевого режима используется кипяченая вода. Вода кипятится на пищеблоке и раздается по группам. В каждой группе выделен чайник и стаканы по количеству детей в группе. Питание детей организовано в групповых. Информация о ежедневном меню имеется в каждой группе. Выдача готовой пищи производится после бракеража готовой продукции.

Суточные пробы отбираются после приготовления пищи и хранятся в холодильнике при температуре +2-6 градусов.

Прием пищевых продуктов проводится при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их безопасность. Результаты контроля в специальном журнале регистрируются. Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами. Перед началом работы ежедневно работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра отражаются в специальном журнале. Все работники детского сада обеспечены тремя комплектами санитарной одежды.

Все помещения дошкольной организации убираются влажным способом с применением моющих средств. Для чистки ковровых изделий имеются пылесосы. Для обработки санитарно-технического оборудования используются моющие и дезинфицирующие средства. Из дезинфицирующих средств используется део-хлор Инструкция по его применению и разведению имеется

Режим питания детей соответствует пребыванию ребенка в детском саду в соответствии с возрастом.

-Завтрак 8-10-8-40

- обед с 11-30 до 12-40

- полдник с 15-20 до 15 -40

Руководителем учреждения представлено утвержденное примерное 10-дневное меню.

Форма примерного 10-дневного меню соответствует форме предлагаемой в приложении № 9 настоящих санитарных правил. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, имеется ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборником рецепту.

Ежедневно в меню включаются молоко, овощи, хлеб, масло, 2-3 раза в неделю в питании детей присутствует творог, рыба. При составлении меню и расчетов калорийности не соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов). в 1-ый (1:1:5), 7-ой (1:1:5) и 10-ый (1:1:3) дни

Соки в питании детей (на основании примерного 10-дневного меню) включены 1 раз. При анализе примерного 10-дневного меню отсутствует информация о проведении "С" - витаминизации 3-его блюда.

Медицинским работником ежедневно составляется меню-раскладка.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов в питании детей регулярно используется обогащенный хлеб. С- витаминизация 3-его блюда проводится не ежедневно, в 3-ий день «С-витаминизация» третьего блюда отсутствует

Вода холодная в дошкольную организацию подается централизованно на основании договора № 20/12 от 01.01.2012 года с ООО «Новые технологии»

По протоколу лабораторных испытаний № 142 от 14.03.2012 года, выданному аккредитованным ИЛЦ Талицкого филиала ФГУЗ, Аттестат "Системы" № ГСЭН.RU.ЦОА069.29 от 10.04.08г. зарегистрирован в Едином реестре № РОСС RU/ 0001 .512086 10.04.08г., действителен до 10.04.2013 года установлен: «вода централизованного водоснабжения» в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

Прием детей, поступающих в детский сад, осуществляется на основании медицинского заключения. На каждого ребенка заведена личная медицинская карточка с данными о проведенных профилактических прививках, перенесенных заболеваниях. На детей ясельного возраста заводится адаптационный лист.

На основании представленных отчетов за 2011 год по острой и хронической заболеваемости в детском саду установлено: показатель острой заболеваемости в учреждении превышает среднерайонный показатель 2011 года (в д/саду показатель на 1000 составляет 1050,8, среднерайонный показатель - 836,8, количество бронхитов, зарегистрированных в дошкольном учреждении превышает среднерайонный показатель в 1,8 раза. (в д/саду у детей до 3-х летнего возраста – показатель составляет 86,1 на 1000 детей, среднерайонный показатель - 53,4)

Хроническая заболеваемость в дошкольном учреждении превышает среднерайонный показатель в 1,8 раза (среднерайонный показатель 85,3 на 1000 детей, в детском саду показатель составляет 127,1 на 1000 детей)