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

**«Определение качества выполнения требований Санитарных правил по содержанию складов для пищевых продуктов, овощей, наличию и ведению документации».**

Декабрь 2022год

В соответствии с годовым планом работы в детском саду была проведена проверка по содержанию складов для пищевых продуктов.

**Цель проверки:** Определение качества выполнения требований Санитарных правил по содержанию складов для пищевых продуктов, овощей, наличию и ведению документации.

**В ходе проверки** в детском саду по содержанию складов для пищевых продуктов нарушений выявлено не было. Продукты на складе хранятся в таре производителя. Каждый вид продуктов хранится отдельно, обеспечивается оптимальный температурный режим, соблюдаются установленные сроки хранения для всех категорий продуктов, складские помещения содержатся в надлежащем санитарном состоянии, наличие в них посторонних предметов не имеются.

Для сухих продуктов используют полки, отстоящими от пола на 15 см. Продукты раскладываются на расстоянии 20 см от стены. Хранение продуктов на полу не используется. Периодически проверяется качество сыпучих продуктов.

Для каждого вида сырья или группы продуктов отведено определенное постоянное место, которое не занимается другими продуктами. При хранении пищевых продуктов строго соблюдается правила товарного соседства. Наиболее часто отпускаемые продукты размещены ближе к месту отпуска и к выходу из склада. Вновь поступающие продукты размещаются отдельно. Расходуются в первую очередь продукты из ранее поступивших партий. Вход на склад посторонним лицам запрещен. Медицинская сестра контролирует санитарное состояние склада и правильность размещения продуктов. На складе для хранения скоропортящихся продуктов, предусмотрено холодильное оборудование. Хранение скоропортящихся продуктов не в холодильниках не используется. Все холодильные установки снабжены термометрами. Ежедневно отмечается температура холодильных установок и записывается в журнал. Медицинский работник постоянно ведет контроль за санитарным содержанием склада для пищевых продуктов.

Документация, предназначенная, для детского сада по содержанию склада имеется и ведется ежедневно.

**Рекомендации и предложения по организации работы:**

1. Кладовщику продолжать выполнять требованя по содержанию склада для пищевых продуктов.

2. Ежедневно кладовщику проверять внешний вид, целостность упаковки, сроки годности пищевых продуктов.

3. Медицинскому работнику контролировать санитарное состояние склада для пищевых продуктов и ведение документации.

Составила: мед.сестра Мовчун О.В.