

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 22 «ИСКОРКА»

**Справка по итогам контроля «Организация питания в МБДОУ №22 «Искорка»
за 2023-2024 учебный год**

Основание проверки: приказ МБДОУ №22 «Искорка» от 22.03.2024 г. № 55 «О проверке организации питания в МБДОУ № 22 «Искорка».

Объект проверки: пищеблок, группы МБДОУ № 22 «Искорка».

Цель проверки: выявления уровня организации питания в ДОО.

Проверяющие:

Председатель: заведующий Живетьева Л.А.

Члены: старший воспитатель Олейникова Т.Н., заместитель заведующего по АХР Андриянова Г.А., медицинская сестра Захватаева Н.В., калькулятор Разгоняева Н.Т., в ходе контроля проанализирована деятельность ДОО, по следующим направлениям:

- организация питания в группах;
- оборудование пищеблока;
- осуществление контроля за питанием;
- личная гигиена персонала;
- кадры;
- работа с родителями и сотрудниками ДОО по организации питания детей.

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах.
2. Беседы с детьми, педагогами, родителями.
3. Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
4. Работа с родителями: консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.
5. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Процесс организации питания в ДОО основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В ДОО организовано 5-разовое питание на основе примерного осенне-зимнего и весенне-осеннего 15-дневного меню. В ДОО имеется картотека технологических карт. Один экземпляр картотеки находится у медицинской сестры, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная С-витаминизация третьего блюда. Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующим и подписанное медицинской сестрой, для помощников воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

Медицинская сестра ежедневно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей с 1-3 лет и 4-7 лет. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, составляется расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении и при уменьшении потребности в продуктах, составляется акт сдачи или выдачи продуктов из кладовой.

На начало учебного года в ДОО были изданы приказы: № 180 от 20.11.2024 г. «Об организации питания детей МБДОУ и назначении ответственных лиц за его организацию в 2023-2024 учебном году», № 180-а от 20.11.2023г. «Об организации питания детей, имеющих медицинские показания на замену продуктов питания, вызывающих аллергию на 2023-2024 учебный год», № 181 от 20.11.2023г. «Об организации питания детей в холодный и теплый периоды года с сентября 2023 года по май 2024 года» которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на новый учебный год.

В него вошли разделы: организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками. В плане определены сроки и ответственные лица (план прилагается к справке).

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы бракеражной комиссии на учебный год, программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», схема контроля «Культура поведения за столом», по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов.

Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Медсестра ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Под контролем медсестры с учетом состояния здоровья детей проводится витаминизация блюд. Осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации в представленном утреннем меню. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется исправное холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда в основном промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств). Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Ежедневно отбираются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в маркированную стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 .

На пищеблоке имеется вся необходимая документация, соответствующая требованиям:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- таблица норм жидкости на каши, норм по возрастам, объем выхода блюд по возрастам,
- журнал проведения витаминизации третьих блюд,
- журнал контроля закладки продуктов
- товарно-сопроводительные документы (сертификаты, декларации),
- гигиенический журнал (сотрудников),
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал санитарного состояния пищеблока,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- картотека блюд, перспективное меню на 15 дней, таблица взаимозаменяемости.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно. Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОО поставщиком по контрактам по заявке кладовщика согласно перспективному меню. Сроки реализации продуктов соблюдаются. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственными лицами – это кладовщик детского сада Сизгал Т.П. и медсестра Захватаева Н.В. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Ведется «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Ведется работа в программе «ЧЕСТНЫЙ ЗНАК» и «МЕРКУРИЙ».

Проверяется режим питания детей по группам. Нарушений и замечаний нет: посуда обновлена полностью, меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению. Сотрудники пользуются отдельной посудой.

По итогам работы за 2023-2024 учебный год «Общественной комиссией по контролю организации и качества питания воспитанников в МБДОУ № 22 «Искорка», Попечительским советом, в который входят представители родительской общественности, отмечено, что организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина 1-й категории), рыбу, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, салаты из овощей, каша на молоке, выпечку согласно перспективному меню.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с гигиеническими требованиями.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Воспитатель осуществляет руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и помощника воспитателя (по напоминанию). Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают помощникам воспитателя накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что в старших группах, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В каждой группе имеется уголок дежурного, с отметкой кто сегодня дежурит, там же закреплена специальная одежда для дежурных. С детьми раннего возраста педагоги работают по развитию культурно-гигиенических навыков: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малыша едой, докармливают. Во время процесса питания используют художественное слово.

Стол после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами, специальной ветошью. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние которых – удовлетворительное.

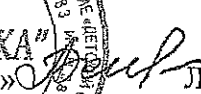
По итогам профилактического визита Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усть-Илимске и Усть-Илимском р-не от 08.02.2024г. замечаний по организации питания в МБДОУ № 22 «Искорка» нет.

Предложения:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.), следить за дисциплиной детей.
2. Попечительскому совету рассмотреть возможность приобретения атрибутов сервировки столов в группах.
3. Организовать обучение родителей «Организация питания».

Выводы.

В ДОО обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания, подтвержденное проверкой Роспотребнадзора 08.02.2024 г.

Заведующий МБДОУ № 22 «Искорка»  Л.А. Живетьева

