

Справка по итогам контроля
«Организация питания в СП «Детский сад «Кораблик»
ГБОУ СОШ пос. Черновский
по состоянию на 1 октября 2021 г

Основание проверки: План мероприятий по контролю за организацией питания в СП «Детский сад «Кораблик»

Цель проверки: организации питания в СП

Проверяющие:

Председатель: заведующий Сосаева Е.А.

Члены: методист Левина Л.А.

медицинская сестра Адышкина Л.С.

В ходе контроля за организацией питания в структурном подразделении была проанализирована деятельность по следующим направлениям:

- Организация питания в группах;
- Оборудование и санитарное состояние пищеблока;
- Осуществление контроля за качеством питания;
- Личная гигиена персонала;
- Работа с детьми, родителями и сотрудниками ДООУ по организации питания детей дошкольного возраста.

• Анкетирование удовлетворенности родителей качеством организации питания

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), проверка санитарного состояния пищеблока.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН. Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В СП организовано пятиразовое питание на основе 10-ти дневного примерного, утвержденного директором школы.

В детском саду имеется набор технологических карт на все блюда, входящие в 10-ти дневное примерное меню. Один экземпляр технологических карт находится в кабинете 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 младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, меню на каждый день и 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 медицинских осмотров сотрудниками детского сада и работников пищеблока.

Медицинская сестра ведёт всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей с 1,5-3 и 3-7 лет. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах проводит корректировку меню-требования добавляя или убавляя продукты питания.

Стоимость питания, присмотра и ухода в учреждении (в расчете на одного воспитанника в день) от 1,5 до 7 лет составляет – 162,91 рублей, отклонение от фактической стоимости составляет 41,23 руб. при среднем значении выполнения натуральных норм 96,06 %

В детском саду изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», «О соблюдении особых условий при организации питания в СП «Детский сад «Кораблик», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2021-2022 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, складов для хранения продуктов. Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд в группах, за санитарным состоянием пищеблока, групповых помещений, буфетных в группах, за качеством поставляемых продуктов питания, доставляемых на склад с обязательной проверкой сопровождающих документов.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном

объеме имеется холодильное оборудование. Заведующий хозяйством ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Заведующий хозяйством ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». 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.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медсестры. 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.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это заведующий хозяйством Иргизова С.Н., заведующий СП Сосаева Е.А. и медицинской сестрой – Адышкиной Л.С. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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 2020-2021 годы на совместном трудовом и педагогическом коллективе отмечено, что организация питания в детском саду находится на удовлетворительном уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина 1-й категории), рыбу - минтай, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, салаты из свежих овощей, каша на молоке, выпечка 2-3 раза в неделю.

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 СанПиН.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием режима дня детей. Пища подается детям 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. Обстановка во время

приема пищи: дети ведут себя тихо, 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 или влажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего 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 второй младшей группы и средней группы, дети в специальной форме помогают помощникам воспитателя накрывать на стол и после прибирать. В каждой группе имеется уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малышей едой, докармливают. Во время процесса используют поговорки.

Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью с соблюдением требований санитарного законодательства по обработке поверхностей в группе. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние – удовлетворительное. Ежедневно отбираются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2 до + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным-нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется 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).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов, норм жидкости на каши, холодной обработки продуктов, норм по возрастам, объем выхода блюд по возрастам,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,

- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- набор технологических карт, примерное меню на 10 дней, таблица взаимозаменяемости

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно. Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОО поставщиком по мере необходимости, понедельник, среда, пятница. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы, придерживаемся. В ДОО организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объем блюд для этих групп;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
 - данные о химическом составе блюд;
 - требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Выполнение натуральных норм питания детей за сентябрь 2021-2022 уч.год прилагается

В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%, но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи.

Предложения:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу просветительской работы детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.), следить за питанием детей,

консультировать родителей по вопросам питания, постоянно обновлять информацию в приемных групповых помещениях, следить за дисциплиной детей при приеме пищи и культурой питания.

Выводы:

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.

2. В ДОУ осуществляется ежемесячный контроль по выполнению натуральных норм.

3. Воспитатели следят за выполнением КГН у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

4. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год. Ответственный: заведующий хозяйством.

5. Проводить еженедельную работу по контролю за выполнением норм и фактической стоимостью питания, не выходящей за 121,68 руб.

Справку подготовил заведующий Сосаева Е.А.