

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК МБДОУ «Сказка» с.Фрунзе  
 Н.Ю. Скуряева



**Справка по итогам контроля за 2023-2024 учебный год**  
**«Организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном**  
**учреждении «Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым»**  
(утвержденная приказом учреждения от 30.08.2024 № 201-ОД «Итоги педсовета»)

Основание проверки: План мероприятий по контролю за организацией питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым, утвержденный приказом учреждения от 29.08.2023 №204-ОД «О контроле за организацией питания детей в новом 2023-2024 учебном году»

**Объект проверки:** МБДОУ "Сказка".

**Цель проверки:** выявления уровня организации питания в учреждении. В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ, по следующим направлениям:

- Организация питания в группах;
- Оборудование пищеблока;
- Осуществление контроля за питанием;
- Личная гигиена персонала;
- Кадры;
- Работа с родителями и сотрудниками ДОУ 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 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 ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного осенне-зимнего и весенне-осеннего десятидневного меню. В детском саду 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 заведующей 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 аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей с 1,5-3 и 4-7 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 выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются завхозом, утверждаются заведующей.

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», «О создании комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», 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. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Медсестра 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. Проводится обязательное 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.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это заведующий хозяйством Азарова М.А. детского сада и медсестра – Канзеба Н.А. 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 на совместном трудовом и педагогическом коллективе отмечено, что организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина 1-й категории), рыбу - минтай и горбуша, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, салаты из свежих овощей, каша на молоке, выпечка 2 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 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. Обстановка во время приема пищи: дети ведут себя шумно, 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 пом. 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, 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, 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 малыша едой, докармливают. Во время процесса используют художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!

Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние некоторых единиц – 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; + 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,
- журнал витаминизации пищи,
- 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,
- картотека блюд, перспективное 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. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы, со слов медсестры, выполняются. В ДОО организовано четырехразовое 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 прошедший учебный год

№ п/п	Наименование продуктов	Выполнение норм питания (в %) для детей возрастом (от 1 до 3 лет)	Выполнение норм питания (в %) для детей возрастом (от 3 до 7 лет)
1	Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5 %З	75	80
2	Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5 %	76	78
3	Сметана с м.д.ж. не более 15%	60	65
4	Сыр неострых сортов твердый	98	100
5	Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кат. на костях)4	75	80
6	Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	78	83
7	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	83	90
8	Колбасные изделия для питания дошкольников	-	30
9	Яйцо куриное столовое	93	95
10	Картофель	78	80
11	Овощи, зелень	85	87
12	Фрукты (плоды) свежие	50	55
13	Фрукты (плоды) сухие	45	50
14	Соки фруктовые (овощные)	45	50
15	Напитки витаминизированные	45	50
16	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	100	100
17	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	100	100
18	Крупы (злаки), бобовые	100	105
19	Макаронные изделия	95	100
20	Мука пшеничная хлебопекарная	73	75
21	Мука картофельная (крахмал)	-	-
22	Масло коровье сладкосливочное	100	100
23	Масло растительное	100	100
24	Кондитерские изделия	30	40
25	Чай, включая фиточай	100	100
26	Какао-порошок	65	70
27	Кофейный напиток злаковый	38	40

28	Дрожжи хлебопекарные	45	50
29	Сахар	100	100
30	Соль пищевая поваренная	100	100

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 пропаганды детского питания в приемных группах (папки-передвижки, консультации и т.п.), следить за дисциплиной детей.
2. Рассмотреть возможность приобретения моющих скатертей для сервировки столов;

Выводы:

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
  2. В ДОУ осуществляется ежедневный 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: завхоз

Справку подготовила медицинская сестра - Канзеба Н.А.