

**Аналитическая справка**  
**«Контроль организации питания в МДОУ детский сад № 15 «Ромашка»**

Сроки проведения: с 07.10.2024 по 11.10.2024 .

Направления контроля:

- оборудование пищеблока;
- осуществление контроля за питанием;
- организация питания в группах;
- работа с родителями по организации питания детей дошкольного возраста.

В ходе контроля выявлено следующее.

Процесс организации питания в МДОУ детский сад № 15 «Ромашка» основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В ДОУ изданы приказы, согласно которым осуществляется деятельность по организации и контролю качества питания:

- «Об организации питания воспитанников МДОУ детский сад № 15 «Ромашка»,
- «О контроле качества питания воспитанников МДОУ детский сад № 15 «Ромашка»,
- «О создании комиссии по списанию недоброкачественных и просроченных продуктов питания»
- «Об утверждении 10-дневного меню МДОУ детский сад №15 «Ромашка»

Совет по питанию в составе: Овчинникова Н. А., заведующий МДОУ, Малюганова Л. П., член родительского комитета, Каргу Н. Н., завхоз МДОУ, Клешнина А. В., председатель ППО МДОУ, Галкина Н. Е., медсестра, контролировал выполнение циклического десятидневного меню, организацию питания (соблюдение режима питания, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, организация питьевого режима), организацию работы пищеблока, работу по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформление документации.

Состояние пищеблока соответствует требованиям Сан ПиН.

Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Емкости для приготовления блюд изготовлены из нержавеющей стали. Посуда промаркирована и моется качественно. Мытье посуды осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Кухонная посуда в достаточном количестве, хранится на стеллажах.

В помещении пищеблока имеются:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- должностные инструкции;

- картотека технологических карт приготовления блюд;
- гигиенический журнал работников;
- медицинская аптечка;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточная проба. 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;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал пищевой продукции – входной контроль;
- журнал учета проведения генеральной уборки в пищеблоке МДОУ.

Работники раздеваются, хранят личные вещи вне пищеблока.

Выдачи пищи с пищеблока в группы осуществляется согласно утвержденному графику.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию.

С 01.09.2024 г. в ДОУ организовано 4 разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник) в соответствии с 10-ти дневным меню, утвержденным заведующим МДОУ. Нормы питания в детском саду соответствуют требованиям СанПиН. Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Заведующий хозяйством обеспечивает сбалансированное питание согласно утвержденному меню. Составляет меню – требование до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню, представляет для утверждения заведующему. Для детей в возрасте от 1 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 обработки 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.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведётся ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях в специальном журнале и влажности - в складских помещениях.

Продукты питания поставляются в детский сад согласно заявкам. Ведется вся необходимая документация по организации питания. 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. Все продукты тщательно осматриваются.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Используются одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов.

Питание организовано по 10-ти дневному меню, утвержденному заведующим МДОУ. Нормы расхода продуктов на одного воспитанника для меню – требования соответствуют технологическим картам. Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью заведующего, медсестры и повара. Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов с указанием даты и наименованием приёма пищи.

Ежедневно до 15.00 вывешивает меню на специальном информационном стенде пищеблока.

Медицинская сестра осуществляет контроль соблюдения графиков закладки продуктов и выдачи готовых блюд, технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами, содержания пищеблока, оборудования, хранения продуктов в соответствии с требованиями СанПиН, качества поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества), соблюдения норм температурного режима выдачи готовых блюд. Ведет табель посещаемости детей в группах, журнал бракеража готовой продукции.

Организацию питания детей в группах осуществляют воспитатели и помощники воспитателей.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В каждой возрастной группе детского сада создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Еду заранее не раскладывают, за исключением той пищи, которую едят холодной. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее.

После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола.

Стол в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Воспитатели и младшие воспитатели осуществляют руководство организацией питания детей: следят за осанкой, поведением за столом, обращают внимание детей на вкусно приготовленную пищу.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей.

Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Воду дают ребенку в керамических чашках. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

Организация питания детей в ДОУ сочетается с правильным питанием ребенка в семье.

С этой целью в каждой группе имеется «Меню», информация для родителей о блюдах, которые ребенок получает в течение дня в ДОУ, педагоги проводят плановые консультации по вопросам воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

По результатам анкетирования родители удовлетворены качеством и разнообразием блюд, входящих в меню детского сада.

**Выводы и предложения:**

- обучающиеся в ДОО обеспечены полноценным сбалансированным питанием;
- вся документация ведется правильно и заполняется своевременно;
- воспитатели всех возрастных групп осуществляют руководство за организацией питания, проводят работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков.

*Исполнитель: Мальцева Н. В., ст. воспитатель*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908395

Владелец Овчинникова Наталья Александровна

Действителен с 09.10.2024 по 09.10.2025