

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

Сроки проведения: 20 - 24 апреля 2026 г.

Цель контроля: оценка качества и эффективности организации питания в детском саду, выявление существующих проблем и разработка рекомендаций по совершенствованию системы питания.

Используемые методы:

- анализ документации (соответствие меню, требований санитарно-эпидемиологических норм и правил);
- наблюдение за процессом приема пищи детьми, организацией питания в группах.

Согласно плану работы детского сада был осуществлен контроль за организацией питания.

В связи с эпидемиологической обстановкой учреждение работает по «вирусному режиму».

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» в 2025 – 2026 уч.году» от 29.07.2025 № 121– од,
- «О контроле качества питания воспитанников МДОУ детский сад № 15 «Ромашка» в 2025 - 2026 учебном году» от 29.07.2025 № 122– од,
- «О назначении ответственных за отбор и хранение суточной пробы в 2025 – 2026 уч. году» от 29.07.2025 № 128– од,
- «О создании комиссии по списанию недоброкачественных и просроченных продуктов питания» от 29.07.2025 № 130 – од
- «О создании бракеражной комиссии» от 09.01.2025 № 21 - од
- «Об утверждении 10-дневного меню и технологических карт МДОУ детский сад №15 «Ромашка» в 2025 – 2026 уч.году» от 01.08.2025 год № 143- од
- «От назначении ответственного за приём продуктов» от 29.07.2025 №124- од.
- «О соблюдении санэпидрежима» от 29.07.2025 №132- од.

Совет по питанию в составе; Овчинникова Н. А., заведующий МДОУ, Малюганова Л. П., член родительского комитета, Каргу Н. Н., завхоз МДОУ, Клешина 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.

Оборудование пищеблока.

Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, и кухонная посуда промаркированы по назначению. 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). Один раз в неделю проводится генеральная уборка.

В процессе приготовления исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, использованной и чистой посуды.

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 01.09.2025 г. в ДОО 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 ДОО поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. 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 приема пищи.

Ежедневно до 15.00 вывешивает меню на специальном информационном стенде пищеблока.

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.

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.

Приём пищи в детском саду регулируется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами (СанПиН), направленных на обеспечение полноценного и здорового питания детей. Эти требования в детском саду соблюдаются в полном объеме. График приема пищи: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник четко регламентирован. Промежутки между приемами пищи составляют примерно 3-4 часа. Продолжительность приема пищи соответствует требованиям.

Помощниками воспитателей обеспечивается своевременная доставка пищи, согласно графику выдачи пищи с пищеблока, а также подготовка к завтраку, обеду, полднику (мытьё столов, сервировка в младших группах). Оказывается помощь в рассадке детей, согласно ростовой маркировке

В каждой возрастной группе воспитателями методически правильно организовано питание.

Во 2 группе раннего возраста воспитателем, Клешниной Л. Л. перед приемом пищи организована спокойная игра во время обеда оказывается необходимая помощь детям. Используются словесные методы, воспитатель рассказывает, что дети будут есть, хвалит тех, кто правильно держит ложку, аккуратен.

Воспитателем Сластниковой Г. А. во второй младшей группе перед завтраком проведена пальчиковая гимнастика, беседа о том, что приготовили повара, что накрыто на столе, кто накрыл, что есть на столах. Во время приема пищи постоянно обращает внимание на посадку за столом, помогает. Использует словесные методы, мотивирующие детей доесть всю порцию (прибаутки про кашу). Общение с воспитанниками доброжелательное.

В средней группе Никифоровой В. М. перед обедом проведена тематические игры: «Съедобное – несъедобное», «Компот», игровые упражнения для поддержания осанки. Во время приема пищи обращает внимание на то, из чего сварен суп (рыба, картошка, морковь), напоминает очередность приема пищи, возможность использования «помогалочки» (корочки хлеба). Постоянно следит за осанкой детей за столом, оказывает помощь ребенку, у которого не получается самостоятельно. С детьми приветлива, доброжелательна.

В старшей группе Цветковой Н. Б. перед завтраком проведена тематическая пальчиковая гимнастика, дети по очереди выступали в роли воспитателя. Н. Б. использовался сюрпризный момент, мотивирующий на «чистые тарелки», но не заставляет доедать тех, кто не хочет, предлагает перейти к следующему блюду. Учит детей самостоятельности, аккуратности, постоянно следит за осанкой детей за столом.

В подготовительной группе Соплиной Н. В. была проведена тематическая пальчиковая гимнастика, мини – беседа «Что едят на завтрак, обед или ужин». Н.В. использует соревновательный элемент (рассказывает «Секрет про кашу»), дружелюбно настраивает на то, чтобы вся пища была съедена. Постоянно следит за осанкой детей за столом.

В старшей и подготовительной группах в сервировке стола, уборке грязной посуды принимают участие дежурные.

Исходя из результатов анализа, можно сделать выводы о том, система организации питания в детском саду функционирует качественно и эффективно, соответствует установленным санитарным нормам и правилам. График приема пищи и продолжительность соответствуют необходимым стандартам. Воспитатели эффективно организуют процесс питания, используют разнообразные методики для мотивации детей и формирования правильных привычек. Наблюдается высокая степень ответственности сотрудников, обеспечивающих организацию питания, включая помощников воспитателей и самих воспитателей. Проведение тематических игр и бесед способствует развитию познавательного интереса и культуры питания среди воспитанников.

Справку подготовили: Галкина Н. Е., медсестра, Новоселова Е. В., ст. воспитатель

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

149573922187837288311503629658482451098261240698

Овчинникова Наталья Александровна

С 16.10.2025 по 16.10.2026

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 149573922187837288311503629658482451098261240698

Владелец Овчинникова Наталья Александровна

Действителен с 16.10.2025 по 16.10.2026