

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

Сроки проведения: с 11.12.2023 по 15.12.2023 .

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» в 2023 - 2024 от 01.08.2023 – од № 108,
- «О контроле качества питания воспитанников МДОУ детский сад № 15 «Ромашка» в 2023 - 2024 учебном году» от 01.08.2023 № 109,
- «О создании комиссии по списанию недоброкачественных и просроченных продуктов питания» от 01.09.2023 № 143
- «Об утверждении 10-дневного меню МДОУ детский сад №15 «Ромашка» от 01 сентября 2023 год №144-од

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи и холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией

Емкости для приготовления блюд изготовлены из нержавеющей стали. Посуда промаркирована и моется качественно.

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.

С 01.09.2023 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.

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.

Столы 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, докармливают детей в младших подгруппах. Однако отмечено, что воспитатели не всегда сообщают детям названия блюд, не ведут беседу о том, какие продукты использованы поваром для приготовления блюд, не напоминают имя и отчество поваров ДОО, что способствовало бы воспитанию уважения к ним.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей. В средней группе «Карамельки», воспитатели Новоселова Е.В. и Соплина Н.В., побуждают детей среднего возраста к самостоятельному выполнению поручений. Начинают формировать у детей умения, необходимые при дежурстве по столовой, некоторые дети по окончании приема пищи уже могут самостоятельно убирать посуду.

В старшей и подготовительной группах, воспитатели Трефилова Т.В. Цветкова Н.Б., дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой, умеют сервировать столы и приводить их в порядок после еды. При сервировки столов дети на середину стола размещают хлебницу, салфетницу;

- вилки кладут слева от тарелки, а ложку и нож – справа;
- если нет ножа, то с правой стороны располагают ложку и вилку;
- кружки ставят в центре;
- яйца подают на тарелку, которая находится посередине стола;

Питьевой режим в ДОО организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов. Воду дают ребенку в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном, а для использованных стаканов ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

Организация питания детей в ДОО должна сочетаться 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 ДОО, 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;
- воспитателям, помощникам воспитателя обращать внимание на используемые в блюдах продукты, с целью расширения кругозора детей; учить благодарить поваров за вкусно приготовленную пищу;
- продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу;
- предоставить информацию о результатах контроля на родительских собраниях.

Исполнитель: Мальцева А. А., ст. воспитатель