Справка
по итогам оперативных контрольных мероприятий
по организации питания воспитанников в условиях соблюдения СаНПиН»

Оперативные контрольные мероприятия проведены в период с 10 по 12 марта 2021года в соответствии с планом работы учреждения на учебный год. Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДОУ служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, а также составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню. Питание детей в учреждении находится под постоянным контролем. Принципами разработки меню в ДОУ являются:

1. Сбалансированный рацион достигается благодаря использованию и чередованию разнообразных ингредиентов.
2. Включение в рацион незаменимых питательных веществ, витаминов, минералов.
3. Энергетическая ценность еды детей соответствует ежедневному расходу калорий ребёнка.
4. Подвергаться обработке как кулинарной, так и технологической, должны все продукты, которые впоследствии будут использованы в пищу.
5. Блюда должны быть приятны на вкус и не вызывать негативной реакции.

Медицинская сестра тщательно контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищевого блока и присутствует во время закладки ингредиентов в котёл. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в ДОУ осуществляет медицинская сестра. В ее обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых продуктах. Медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка)

В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей ДОУ. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда. Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнала «Здоровья», накопительная ведомость расходов продуктов питания, тетрадь регистрации температуры холодильного оборудования ведется правильно и заполняется своевременно.

В ДОУ организована система контроля за организацией питания, ежемесячно карты контроля заполняют: заведующий хозяйством. Анализ карт контроля за организацией питания в ДОУ выявил следующее:

-организация контроля осуществляется регулярно согласно плана;

-санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствует гигиеническим требованиям;

-технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (картофелечистка, мясорубка, электрическая плита, 3 холодильника, 3 разделочных стола, 2 стеллажа, 4 раковины, 2 мойки и пр.). Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Приём пищи детьми организован в групповых комнатах. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного

контроля бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В ДОУ не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

Все мероприятия по организации питания детей в ДОУ направлены на создание условий, нацеленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения. Питание в ДОУ организуется в соответствии с «10-дневным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях». В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста. Проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах. Ежедневно выставляются 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 санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда промаркирована и моется качественно. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятии пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика. Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей. Воспитатели и младшие воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Ежегодно перед началом учебного года заведующим издается приказ об организации питания детей на основании Положения об организации питания в ДОУ Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОУ созданы:

- Совет по питанию
- Бракеражная комиссия

Работа Совета по питанию регламентируется положением о Совете по питанию работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которые принимаются Советом ДОУ и утверждаются заведующим. Срок действия положений- 3 года. Состав Совета по питанию и состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего. Приказ издается ежегодно на начало учебного года. Совет по питанию и бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по договорам поставки при наличии декларации либо сертификата качества. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Заведующая совместно с завхозом проверяют получаемые продукты питания, наличие справки тары, её маркировку при повторном использовании, каким образом доставляются продукты (не разрешается складирование

пищевого сырья, которое впоследствии подвергнется термической обработке и сырьё, употребляемое без неё), наличие санитарного паспорта транспортного средства. Каждый тип продукции (цельномолочный, хлебобулочный и т. д.) имеет свой сертификат, который действителен на протяжении года. Качество товаров, приходящих в садик, контролируется Журналом бракеража скоропортящихся продуктов, в нем завхоз отмечает условия хранения продуктов, их свойства, сроки годности. Бракераж контролирует запакованным или распакованным приходит продукт, оценивает внешне состояние привезённого товара (критерии оценки доброкачественности основных продуктов можно найти). Не допускается хранение мясной и цельномолочной продукции совместно, хранение продуктов, не нуждающихся в тепловой обработке в контейнере продуктов, которые ей будут подвергаться. Есть журнал учёта температуры холодильного оборудования. Периодически взвешиваются продукты и сопоставляются полученные данные с меню-требованием, где прописано каждое блюдо с указанием массы всех ингредиентов. Меню-требование используется при выдаче продуктов питания со склада, составляется каждый день, указывают перечень блюд дневного рациона, их выход, количество и массу продуктов для изготовления каждого блюда. Технологическую карту составляют на основе картотек блюд, где прописывается рецепт блюда, а также некоторые данные:

- масса «брутто» — масса продукта до его холодной обработки;
- масса «нетто» — масса продукта с учётом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта «нетто»;
- технология приготовления блюда.

Приказом руководителя происходит утверждение картотеки. Первый её экземпляр - у медицинской сестры, так как она составляет меню-требование, ещё один — у поваров, вместе с технологической картой. В Журнале бракеража указываются суточные пробы блюд, там также отмечается качество готовой продукции, доброкачественная оценка внешнего состояния еды (полное описание органолептического оценивания блюда можно найти). Суточные пробы обычно откладывают в закрытую стерильно чистую ёмкость и хранят в холодильной камере 48 часов, где температура от+2 до +6 °С . Для ежедневного санитарного контроля происходит проверка:

1. Качества уборки кухни и всех подсобных помещений;
2. Соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешённых моющих средств, имеющих сертификат);
3. Наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение;
4. Чёткое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, что идут в пищу без термической обработки.

Руководитель следит также за:

1. соблюдением охраны труда на пищеблоке;
2. исправностью электропроводки и всего оборудования;
3. соблюдением правил личной гигиены сотрудников;
4. работой завхоза по ведению учёта полученных и расходуемых продуктов;
5. рациональным расходованием выделенных по смете денежных средств на питание.

А также руководитель производит расчёт стоимости месячного питания и сверять по меню-требованию число питающихся детей с их посещаемостью.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

Выводы и предложения:

В детском саду сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Все сотрудники учреждения своевременно проходят медицинский осмотр.

Работу учреждения по организации сбалансированного питания воспитанников признать удовлетворительной.

Заведующая: Т.В. Васильева