

В соответствии с приказом МБДОУ «Детский сад № 81» г. о. Самара №101-од от 31.08.2022 года «Об организации питания в ДОУ» в период с 4 по 5 апреля 2023 года была проведена тематическая проверка организации и качества питания в ДОУ комиссией в составе:

- председателя – заведующего ДОУ Мальгиной И.Н.
- старшего воспитателя Анисиной Ю.В.;
- Яньшиной И.В. главным бухгалтером,
- членом Совета родителей ДОУ Садомсковой М.В.

#### Цель проверки:

- организация и контроль качества питания в ДОУ.

#### Вопросы, подлежащие проверке:

- нормативно-методическое обеспечение организации питания;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания в соответствии с нормами СанПиН;
- качество поступающих в ДОУ продуктов, условия их хранения и сроки реализации;
- медицинский контроль за организацией питания;
- анализ качества питания детей;
- организация питания в группах;
- содержание информации для родителей воспитанников по вопросам питания.

#### Выводы

В ходе проверки было установлено, что вопросам организации и качества питания в ДОУ со стороны администрации уделяется серьезное внимание. ДОУ обеспечено:

- нормативно-методическими материалами по вопросам питания воспитанников: нормативными актами и документами, методическими материалами по организации питания детей раннего и дошкольного возраста; имеются в наличии санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных учреждений СанПиН;
- технологическими документацией: технологическими картами, имеется примерное 10-дневное меню,
- справочными таблицами: содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность пищевых продуктов, нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемые объемы порций для детей раннего и дошкольного возраста, примерный набор продуктов для питания в день на одного ребенка, сроки хранения и реализации особо

скоропортящихся продуктов, таблицы замены некоторых продуктов, норма питания для детей в дошкольных учреждениях.

В ДОУ изданы приказы по организации питания в ДОУ:

- «Об организации питания в ДОУ» № 101 -од от 31.08.2022 года;
- «Об организации родительского контроля за качеством питания в ДОУ» № 111 от 03.10.2022 года;
- «О создании бракеражной комиссии» № 104/1 -од от 01.09.2022 г.
- «Об организации питьевого режима» - № 110 от 29.09.2022 г.

Вопросы питания отражены в Плане контроля питания дошкольного учреждения, вопросы питания предусматривают: проведение тематической проверки по организации питания и ежемесячный оперативный контроль за организацией питания в группах.

В ДОУ организовано 4-разовое горячее питание для детей. Ежедневно старшей медицинской сестрой Токаревой Н.В. составляется меню отдельно для детей раннего и дошкольного возраста.

- Анализ 10-дневных меню с 27.03.2023 по 31.03.2023 года показал, что ассортимент блюд разнообразен и включает в себя необходимое количество овощей, фруктовых соков. Два раза в неделю готовятся блюда из творога и рыбы. Не всегда в работе используется примерное 10-дневное меню, иногда меню-требование составляется, исходя из-за отсутствия заказанных продуктов от поставщика. Составленное меню фиксируется на специальном бланке – раскладке, где перечисляются все блюда, входящие в рацион, их выход и расход продуктов для приготовления. Каждое меню утверждается заведующим ДОУ Мальгиной И.Н, просчитывается общая и отдельная стоимость каждого блюда главным бухгалтером Яньшиной И.В. Стоимость меню в дни проверки составила: сад – 172 руб.

На основании утвержденного меню заведующим хозяйством Малухиной Т.Г. со склада поварам отпускаются необходимые продукты для приготовления блюд. 1 раз в 10 дней старшей медсестрой оценивается выполнение рекомендуемого набора продуктов питания, 1 раз в месяц просчитывается химический состав и калорийность. Суточная калорийность для детей раннего возраста в марте 2023 года составила 1500 ккал, для детей дошкольного возраста – 2000 ккал.

Ежемесячно делается анализ выполнения натуральных норм, информация ежедневно предоставляется на официальный сайт ДОУ.

- Поставщиком продукции в ДОУ является ООО «Стимул», с которым у ДОУ заключен муниципальный контракт №13 от 09.01.2018 года. Продукты в ДОУ привозятся на специальном транспорте ежедневно по заявке, сделанной

заведующим хозяйством Малухиной Т.Г. Продукты, поступающие в ДООУ имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным нормам, основным сопроводительным документом являются накладные, сертификат качества привозимых продуктов. Качество привезенных продуктов проверяется заведующим хозяйством Малухиной Т.Г. и старшей медицинской сестрой Токаревой Н.В., о чем делается соответствующая запись в журнале «Бракераж сырой продукции», в сопроводительных документах скоропортящихся продуктов указывается дата выработки продукции и сроки ее реализации. Анализ разделки мяса показал, что в ряде случаев процент содержания кости несколько завышен и составляет 30-33%.

- Анализ актов «О контрольной зачистке овощей» показал, что % отходов от картофеля колеблется от 35% (акт от 27.02.2023) до 50% (акт от 13.03.2023), остальных овощей (моркови, лука, свеклы) составляет 29-35 %. Качество поступающих в ДООУ овощей удовлетворительное. Поступившие в ДООУ продукты хранятся на складе у заведующего хозяйством Малухиной Т.Г. отдельно по видам: мясо, рыба, молочные продукты, яйцо - в соответствии с требованиями к условиям хранения. В холодильниках для контроля за температурой имеются термометры, находятся они в исправном состоянии. Санитарное состояние кладовой соответствует санитарно-гигиеническим нормам, нарушений сроков реализации продуктов не выявлено.
- состояние оборудования и санитарное содержание пищеблоков соответствует санитарным нормам. Для обработки сырой и готовой продукции выделено отдельное помещение и технологическое оборудование, промаркированное в соответствии с его назначением. Все помещения пищеблоков содержатся в чистоте, 2 раза в день проводится влажная уборка, весь уборочный материал промаркирован. Замечаний к чистоте содержания и правилам обработки кухонной посуды нет. Старшей медсестрой Токаревой Н.В. осуществляется строгий контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока, проводится ежедневный осмотр рук, лица и открытых частей тела сотрудников, о чем в журнале «Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний» делается соответствующая запись.
- внешний контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к устройству, электрооборудованию, холодооборудованию исправно, суточная проба готовых блюд оставлена, хранится в холодильнике t + 4 , товарное соседство продуктов соблюдается, разделочный и кухонный инвентарь промаркирован, используется по назначению. На складе холодооборудование исправно t - , Сыпучие продукты хранятся на

подтоварниках, сроки реализации скоропортящихся продуктов выдержаны, продуктов и истекшим сроком хранения не обнаружено.

При проверке выполнения требований к организации питания выявлены следующие нарушения:

- моечные ванны для мытья столовой посуды буфетных и моечные ванны для кухонного инвентаря не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой
- на пищеблоках недостаточное количество раздаточных столов для сырой и готовой продукции
- кулинарная обработка продуктов производится в соответствии с правилами, контроль за процессом приготовления осуществляется старшей медицинской сестрой и членами бракеражной комиссии ДООУ. В ДООУ осуществляется витаминизация третьего блюда, которое осуществляется непосредственно старшей медсестрой, имеется журнал «Витаминизации», в котором делается соответствующая отметка.

В ДООУ осуществляется строгий контроль за качеством приготовленной продукции. Ежедневно старшей медицинской сестрой Токаревой Н.В. и эпизодически членами бракеражной комиссии ДООУ осуществляется снятие пробы готовой продукции, после этого разрешается ее выдача. Оценка качества дается каждому приготовленному блюду с учетом его внешнего вида, запаха, цвета, вкусовых качеств. Порционные блюда взвешиваются. Вес порционных блюд в день проверки 04.04.2023 года соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. В целях контроля за качеством продуктов питания детей на пищеблоках оставляется суточная проба, которая хранится в холодильниках в течение 48 часов. Правильность хранения контролируется старшей медицинской сестрой.

- Выдача готовой продукции происходит через специальное окно выдачи в соответствии с графиком выдачи пищи с пищеблока. Вся пища отпускается младшему обслуживающему персоналу в специальную посуду с крышками. В день проверки все помощники воспитателя были в головных уборах, косынках в момент получения готовой продукции питания с пищеблока.

- Организация питания в группах контролируется администрацией ДООУ, старшей медицинской сестрой с привлечением членов РК ДООУ. В дни проверки замечаний по организации питания в группах нет. Режим питания соблюдается, гигиеническая обстановка соответствует санитарным нормам, сервировка столов к приему пищи в соответствии с возрастом. Пища доносится каждому ребенку, нарушений нет.

- для обеспечения преемственности питания воспитанников в ДОУ и в условиях семьи родителей воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объемов порций и их стоимости.

В информационных уголках для родителей имеются рекомендации по организации детского питания в выходные дни, в разные сезоны года.

В медицинском уголке имеется материал «Пищевые аллергии у дошкольников», «Пищевые отравления у детей раннего возраста и первая доврачебная помощь», «Предупреждение глистных инвазий у детей», «Опасные пищевые инфекции и их профилактика у детей».

#### Рекомендации:

1. Старшей медицинской сестре Токаревой Н.В. усилить контроль:

- на соответствие одежды обслуживающего персонала и персонала пищеблока при получении готовой продукции с пищеблока ;

Срок: до 01.05.2023 года

2. Ответственный: заведующий хозяйством Малухина Т.Г.

- по мере поступления финансирования заменить кухонные шкафы в группах

Председатель заведующий ДОУ

Мальгина И.Н.

Старший воспитатель

Анисиной Ю.В.

Главный бухгалтер

Яньшина И.В.

Член Совета родителей ДОУ

Садомсковой М.В.