

Аналитическая справка «Организация процесса питания в структурном подразделении-детский сад «Солнышко» МОУ-ООШ №2 города Аткарска»

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН. Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В ДОУ организовано четырех-разовое питание на основе примерного осенне-зимнего и весенне-осеннего десятидневного меню. В детском саду имеется картотека технологических карт. Один экземпляр картотеки находится у калькулятора, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная С-витаминизация третьего блюда. Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное старшим воспитателей, для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Калькулятор следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

Калькулятор аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей с 1,5-3 и 4-7 лет. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются завхозом, утверждаются старшим воспитателем.

Стоимость питания, присмотра и ухода в учреждении (в расчете на одного воспитанника в день) составляет 98руб 34 коп.

На начало учебного года в учреждении были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», «О создании комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2021-2023 учебный год.

В него вошли разделы: организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками. В плане определены сроки и ответственные лица (план прилагается к справке).

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы бракеражной комиссии на учебный год, программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», схема контроля «Культура поведения за столом», по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов. Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное

оборудование. Калькулятор ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Медсестра ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». 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.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем калькулятора. Проводится обязательное информирование родителей о проведении витаминизации в представленном утреннем меню. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Данные о витаминизации блюд заносятся калькулятором в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это заведующий хозяйством детского сада и калькулятором. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Проверяется режим питания детей по группам. Нарушений и замечаний нет: посуда обновлена полностью, меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению. Сотрудники пользуются отдельной посудой.

По итогам работы за 2021-2022 годы на совместном трудовом и педагогическом коллективе отмечено, что организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают мясо (говядина 1-й категории), рыбу - минтай и, творог, соки и фрукты, салаты из свежих овощей, каша на молоке, выпечка 2 раза в неделю.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка во время приема пищи: дети ведут себя спокойно, воспитатель осуществляет руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего воспитателя (по напоминанию). Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают младшему воспитателю накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что в старших группах, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В каждой группе имеется уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малышей едой, докармливают. Во время процесса используют художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!

Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние некоторых единиц – удовлетворительное. Ежедневно отбираются 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 санитарным-нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда в основном промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов, норм жидкости на каши, холодной обработки продуктов, норм по возрастам, объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд, перспективное меню на 10 дней, таблица взаимозаменяемости

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно. Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются

3 октября 2022года

Старший воспитатель

Е.В.Капенкина