

Отчет
об организации питания в дошкольном подразделении
МБОУ «ЦО № 19» за 2024 год

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Неслучайно, вопрос организации правильного питания занимает особое место в работе нашего учреждения.

Организация питания включает следующие направления: материально - технические условия (обеспечение); кадровое обеспечение; воспитательно - образовательная работа педагогов с детьми.

Процесс организации питания в подразделении строится с учетом требований нормативных и методических документов, регламентирующих организацию детского питания в дошкольных организациях.

В учреждении разработаны, приняты и размещены на официальном сайте МБОУ «ЦО №19» следующие НПА: «Положение о совете по питанию», «Положение о Бракеражной комиссии», «Положение об организации горячего питания», «Положение об организации питьевого режима».

Основные приказы, регламентирующие организацию питания в дошкольном подразделении (издаются на начало каждого учебного года): «О создании бракеражной комиссии в МБОУ «ЦО № 19» дошкольное подразделение», «О возложении ответственности за проверку качества пищевых продуктов, поступающих в МБОУ «ЦО № 19» дошкольное подразделение», «О назначении ответственного лица по соблюдению температурного режима в холодильном оборудовании МБОУ «ЦО № 19» дошкольное подразделение», «О назначении ответственных лиц по контролю за отбором и хранением суточной пробы в МБОУ «ЦО № 19» дошкольное подразделение».

Порядок организации и проведения контроля за питанием осуществляется в соответствии с «Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП в МБОУ «ЦО № 19» дошкольное подразделение на 2022-2027 гг.», результаты фиксируются в журнале производственного контроля, также родительской общественностью и ответственными за организацию питания в дошкольном подразделении.

Кроме того, ежегодно проводится контроль за организацией питания со стороны Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека по Тульской области.

Целью контроля состояния питания является:
1. Санитарное состояние пищеблока и складских помещений.

На пищеблоке, в складских помещениях соблюдаются требования к хранению продуктов; в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование.

Кладовщик ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Ведется необходимая документация по учету продуктов питания, срокам реализации. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются.

Все продукты тщательно осматриваются.

2. Наличие условий в группах для приема пищи (наличие необходимого набора посуды, моющих средств и т.п.).
3. Качество продуктов и приготовленной пищи (соблюдается технология приготовления пищи).
4. Разнообразие меню (учитывается Примерное 10 – дневное меню)
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации питания в группах и на пищеблоке с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

С целью контроля за качеством готовой продукции, при закладке продуктов в котел, присутствует член бракеражной комиссии и медицинский работник; ими же проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием; результаты вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара и членов бракеражной комиссии.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид цвет, запах, вкус, консистенция).

Выход блюд контролируется путем взвешивания общего объема приготовленной пищи с учетом поставленных на питание детей.

Необходимым условием является отбор пробы согласно требованиям СП (посуда с крышкой, хранение готовых проб в холодильнике в течение 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов, маркировка проб).

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдении правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Особое внимание обращается на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов.

В подразделении имеется единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы дошкольного учреждения, поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста и детей раннего возраста.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и Примерного 10-ти дневного меню, утвержденного директором Центра.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья детей проводится круглогодичная «С» - витаминизация. Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель). Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; уплотненный полдник с включением блюд ужина – 30-35%, вместе с тем, в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) +/- 5%.

Ежегодно органами государственной метрологической службы проводится поверка весов на пищеблоке.

Ответственный по охране труда следит за соблюдением техники безопасности на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, медицинский работник – за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Контроль организации питания непосредственно в группах предусматривает соблюдение режима питания, доведения пищи до детей, закрепление воспитателями правил поведения за столом во время приема пищи, культуры еды, а также аппетит воспитанников, их отношение к новым блюдам, привитие гигиенических навыков.

Меню, оформленное с учетом установленных требований (наименование блюд, выход порций, калорийность, заверенное заместителем директора по дошкольной работе), вывешивается в информационных уголках для родителей в раздевалке каждой возрастной группы.

Вопросы организации питания рассматриваются на разных уровнях: родительских собраниях, педсоветах, производственных совещаниях, совещаниях при заместителе директора по дошкольной работе, заседаниях совета по питанию.

Контроль за организацией питания проводится и со стороны Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека по Тульской области.

В 2024 году было проведено две проверки: в марте (плановая) и в декабре (внеплановая). По результатам лабораторных исследований было отмечено, что пробы готовых блюд по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям, фактическая энергетическая ценность блюд (калорийность) и химический состав находятся в пределах допустимых отклонений. Вместе с тем, было отмечено недостаточное количество вторых блюд из мяса, рыбы для детей 3-7 лет, уменьшение выходы блюд из яйца (омлет) на 40-50 грамм, не предусмотрена ежедневная выдача свежих фруктов. Это объясняется тем, что стоимость питания одного ребенка в день составляет 104 руб.16 копеек не менялась с 2016 года.

По результатам проверки было скорректировано примерное 10-дневное меню.

Помещение пищеблока в 2024 году было оборудовано еще одной бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд и раздачи пищи, осуществлена замена производственного стола для обработки вареных кур.

Кроме того, приобретена специальная автоматизированная программа по питанию для детского сада, что способствует оптимизации работы по организации питания в дошкольном подразделении.

Заместитель директора по дошкольной работе



Смирнова Г.В.