

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ПРИКАЗ

22.02.2024

№ 135

п. Гайны

**Об итогах проведения родительского контроля
по организации питания
в структурном подразделении Детский сад «Солнышко»**

На основании Приказа Управления образования № 89 от 31.08.2020 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимися муниципальных общеобразовательных организаций Гайнского муниципального округа» Приказа № 7-а от 11.01. 2021 года «Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников», Приказа МБОУ «Гайнская СОШ» от 26.01.2021 года «О проведении родительского контроля по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 20.02.2024 по 22.02.2024 года проведена проверка по организации питания. На основании результатов контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам дошкольной организации изучить Санитарные правила СП 2.4. -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
2. Воспитателям групп ежедневно проводить работу по привитию у дошкольников ценностей к здоровому питанию.
3. Результаты проверки рассмотреть на педагогическом совете.
4. Ответственному за официальный сайт разместить материалы по здоровому питанию дошкольников на сайт МБОУ «Гайнская СОШ» раздел «Питание».
5. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего структурным подразделением Логвинец В.С.

И.о. директора школы

Носарева О.В.

Ознакомлена: Логвинец В.С.



Акт
по результатам родительского контроля организации
и качества питания в МБОУ «Гайнская СОШ»
структурное подразделение Детский сад «Солнышко»

от 22.02.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Базуева Анжела Александровна
2. Щербакова Татьяна Ивановна
3. Исаева Светлана Сергеевна

По личной инициативе провели контроль организации горячего питания и составили настоящий акт.

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ по следующим направлениям:

- Оборудование пищеблока;
- Осуществление контроля за питанием;
- Личная гигиена персонала;
- Организация питания в группах;

При проверке 21 февраля 2024 года выявлено:

Приготовление пищи осуществляется на базе пищеблока 1 здания по адресу п. Гайны ул. А. Невского 15. Доставка готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется специально выделенным транспортом. Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется специально выделенных маркированных закрытых емкостях (термосах). Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка, без сколов в удовлетворительном состоянии.

В образовательном учреждении организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, рассчитанным на 2 недели. Ежедневно составляется меню-требование.

В промежутке между завтраком и обедом детям предоставляется второй завтрак, включающий сок. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин - 20-25%. но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%.

Ежедневно, медицинским работником ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей. Члены бракеражной комиссии контролируют основную закладку и проверяют выход блюд. Объем приготовленной пищи, соответствует количеству детей и объему разовых порций. Готовая пища выдается после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Работники пищеблока имеют несколько комплектов специальной одежды, выполняют санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Сотрудники пищеблока своевременно проходят медицинский осмотр.

Пищеблок, работающий на сырье, включает в себя набор помещений: горячий цех с зоной выдачи готовой продукции, зонами переработки овощной, мясо-рыбной продукции, зоной холодных закусок, моечная кухонной посуды, зона для обработки яиц, складское

помещение и т.д. Производственные помещения пищеблока оснащены необходимым технологическим оборудованием.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние посуды удовлетворительное. 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 санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. 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,
- таблица норм по возрастам,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- журнал 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,
- меню - требование;

Вся документация ведется и заполняется правильно. Продукты для приготовления пищи детям поставляются поставщиками своевременно. Сроки реализации продуктов выполняются.

21 февраля 2024 года бракеражной комиссией был проведено взвешивание готовой продукции, нарушений не выявлено.

В целях анализа выполнения норматива стоимости питания в день за январь 2024 года комиссией был проведен расчет, который составил 150 рублей, что превышает стоимость на 10 рублей. На основании Постановления администрации Гайнского муниципального района норма стоимости питания составляет 140 рублей. Таким образом, кладовщику Исаевой О.В. необходимо ежемесячно учитывать стоимость питания детей.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей). Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

В группах дети садятся за накрытые и сервированные столы. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатели разрешают выйти из-за стола, не дожидаясь других. Дети спокойно переходят к следующему режимному моменту. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы. Дети в специальной форме

помогают младшему воспитателю накрывать на стол и убирать со стола. В каждой группе имеется уголок дежурного, где закреплена специальная одежда для дежурных. У детей младшего дошкольного возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малышей едой, используют художественное слово, докармливают.

Столы в группах после каждого приема пищи, моют горячей водой с моющими специальной ветошью. В родительских уголках групп имеется информации по воспитанию культуры питания.

Ежедневно для родителей на информационных стендах вывешивается меню.

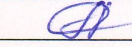
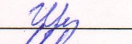
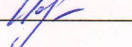
Все работники, осуществляющие организацию питания имеют медицинские книжки установленного образца, проходят медицинские осмотры и обследования, гигиеническое обучение в установленном порядке, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Таким образом, в образовательном учреждении налажена работа по организации питания, осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм. Воспитатели следят за выполнением культурно-гигиенических навыков у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Предложения:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемные группы (папки-передвижки, консультации и т.п.)
2. Кладовщику Исаевой О.В. учитывать ежемесячную стоимость питания детей.
3. Медицинской сестре организовать ежедневный контроль по выполнению натуральных норм питания.
4. Младшим воспитателям строго соблюдать правила мытья посуды, выполнять требования сан ПиН.
5. Завхозу Исаевой О.В. закупить посуду

Члены комиссии:

	Базуева А.А.
	Щербакова Т.И.
	Исаева С.С.