

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

ПРИКАЗ

06.07.2023

№ 495

п. Гайны

**О проведении 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»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести контроль по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 06.07.2023 года по 12.07.2023 года комиссии по родительскому контролю.
2. Заведующей структурным подразделением Детский сад «Солнышко» Логвинец В.С. подготовить аналитическую справку по итогам контроля в срок до 12.07.2023 года.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы



Яркова Г.Л.

Ознакомлена:

Логвинец В.С.

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

ПРИКАЗ

13.07.2023

№ 511

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 06.07.2023 года «О проведении родительского контроля по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 06.07.2023 по 12.07.2023 года была 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. Строго выполнять 10-дневное меню, с учетом технологических карт.
3. Воспитателям групп ежедневно проводить работу по привитию у дошкольников ценностей к здоровому питанию, прививать культурно-гигиенические навыки.
4. Провести маркировку мебели в соответствии с антропометрическими данными дошкольников.
6. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего структурным подразделением Логвинец В.С.

И.о. директора школы

Г.Л. Яркова

Ознакомлена: Логвинец В.С.



Логвинец В.С.
М

Справка по итогам родительского контроля

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания, санитарным состоянием МБОУ «Гайнская СОШ» СП детский сад «Солнышко», в соответствии Приказа МБОУ «Гайнская СОШ» от 06.07.2023 года «О проведении родительского контроля по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 06.07.2023 по 12.07.2023 года была проведена проверка по организации питания.

Программа проверки:

- санитарно – эпидемиологическое состояние пищеблока: кладовой, горячего, моечного цехов пищеблока;
- санитарное состояние кладовой, наличие маркировки на овощной таре;
- организация питания;
- выполнения графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;
- гигиена питания детей дошкольного возраста, организация педагогического сопровождения процесса питания дошкольников;
- организация питания сотрудников в дошкольном учреждении;
- ведение документации по организации питания в детском саду;
- ведение журналов по организации питания.

В ходе проверки организации питания установлено:

На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- таблица норм жидкости на каши.
- таблица холодной обработки продуктов,
- таблица 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
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день,
- Журнал отметки профосмотров - сотрудники в срок проходят медицинский осмотр, о чем свидетельствуют медицинские книжки;
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.
- Журнал « Витаминизация блюд»

Работники пищеблока соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются.

В холодильнике имеются пробы готовой продукции, пробы хранятся в холодильнике на отдельных полках, в стеклянной таре 200 – 500 гр.

Была проведена дегустация, пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций.

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

Цикличное меню соблюдается.

График приема пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

Все оборудование: плиты, мясорубки, духовые шкафы ножи, разделочные доски находится в исправном, чистом состоянии. Холодильники для хранения продуктов и суточных проб чистые, температурный режим соблюдается, градусники в холодильниках имеются в исправном состоянии. Посуда для приготовления пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве, находится в чистом виде, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой. Полы и разделочные столы чистые, столы промаркированы.

Гигиеническое состояние групповых помещений.

В моечных, в группах, соблюдается график уборки, проветривания помещений, для мытья и обработки посуды и столовых принадлежностей имеется сода, горчица, правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, питьевой режим. В группах имеется посуда со сколами, что является нарушением санитарных требований, имеются емкости для замачивания посуды при карантине.

Методическое сопровождение организации питания в группах детского сада:

Дети питаются в группах, столы эстетично сервированы. У детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями, элементарные навыки и культура поведения за столом сформированы. В группах воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи, детям напоминают, как вести себя за столом, используют устное народное творчество и педагогические приемы.

Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная. Воспитатели групп уделяют внимание поведению детей во время приема пищи, дают рекомендации жевать с закрытым ртом, тщательно пережёвывать пищу, не смеяться и не разговаривать во время еды. В группах старшего возраста организовано дежурство, дети хорошо справляются с обязанностями дежурных.

Дети всех групп после окончания еды спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, переходят самостоятельно к следующему режимному моменту.

Во всех возрастных группах имеется материал для родителей по воспитанию навыков организации питания детей.

- Полученные данные позволяют сделать вывод, что:
- Пищеблок советует требованиям СанПин:
- Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
- Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детей и ее педагогическое сопровождение, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.
- Пища на пищеблоке выдается в соответствии с графиком.
- Журнал бракеража готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.

Рекомендовано:

Доставку пищи в группы производить в соответствии с утвержденным графиком готовой продукции. Уделить особое внимание выполнению временного промежутка выделенного для приёма пищи. Уделить внимание сервировке стола в соответствии с возрастом детей. Осуществлять педагогическое руководство при приёме пищи. Прививать культурно-гигиенические навыки (навыки использования мыла, личного полотенца, расчески, салфетки). Маркировку мебели привести в соответствие с антропометрическими данными дошкольников. Педагогам младшего дошкольного возраста уделить особое внимание прививанию культурно - гигиенических навыков у детей. Закреплять навыки пользоваться столовыми приборами - ножом.

Строго придерживаться 10 дневного меню. Обновить инструкции по применению дезинфицирующих средств.

12.07.23г.

Щербакова Т.И.



Базуева А.А.

