

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

ПРИКАЗ

06.05.2024

№ 311

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 07.05.2024 года по 08.05.2024 года комиссии по родительскому контролю.
2. Комиссии подготовить аналитическую справку по итогам контроля в срок до 08.05.2024 года.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего структурным подразделением Логвинец В.С

И.о. директора школы

Ознакомлена:
Логвинец В.С.

ЛС



Носарева О.В.

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

ПРИКАЗ

08.05.2024

№ 320

п. Гайны

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

На основании Приказа Управления образования № 131 от 13.07.2023 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимися муниципальных общеобразовательных организаций Гайнского муниципального округа», Приказа МБОУ «Гайнская СОШ» от 06.05.2024 года «О проведении родительского контроля по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 06.05.2024 по 08.05.2024 года проведена проверка по организации питания. На основании результатов контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организацию питания считать удовлетворительной.
2. Всем сотрудникам дошкольной организации строго выполнять Санитарные правила СП 2.4. -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Организацию питания осуществлять в соответствии с технологическим сборником приготовления блюд в образовательных организациях.
4. Воспитателям групп ежедневно проводить работу по формированию рационального пищевого поведения.
5. Рассмотреть итоги проверки на общем собрании работников образовательной организации.
6. Завхозу Исаевой О.В. оформить заявку на приобретение ванны для мытья посуды на кухне, кухонной и столовой посуды.
7. Ответственному за официальный сайт разместить материалы по здоровому питанию дошкольников на сайт МБОУ «Гайнская СОШ» в раздел «Питание».
8. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего структурным подразделением Логвинец В.С.

И.о. директора школы



Носарева О.В.

Ознакомлены:

Логвинец В.С.

Исаева О.В.

Приложение 1

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

от 08.05.2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Созинова Светлана Андреевна
2. Кривошекова Татьяна Сергеевна
3. Мышкина Оксана Сергеевна

По личной инициативе провели контроль организации горячего питания и составили настоящий акт о том, что на момент проверки:

Меню в МБОУ «Гайнская СОШ» структурное подразделение Детский сад «Солнышко»:
Завтрак: Каша рисовая молочная

Хлеб с сыром

Какао с молоком

Обед: Салат из свеклы с яблоками

Суп из овощей со сметаной,

порце из говядины с отварными рожками хлеб ржаной, компот из сухофруктов.

1) Наличие ежедневного меню: имеется в каждой возрастной группе, доступна всем родителям.

2) Наличие ежедневного меню для отдельных категорий: нет, нет необходимости

3) Наличие бракеражной комиссии в детском саду: имеется, утвержден приказом школы №17-в от 15.01.2024 года,

4) Наличие и ведение бракеражного журнала: имеется журнал, заполняется регулярно, неудовлетворительных оценок нет.

5) В ходе проверки представлена следующая документация:

Ежедневное (циклическое) меню

10- дневное меню, утвержденное, приказом №159 от 01.03.2024 года

Журнал «С-витаминизации»: записи имеются, витаминизация проводится ежедневно

Журнал по скоропортящимся продуктам: записи имеются, ведется ежедневно

Журнал по учету продуктов питания, хранящихся на складе: ведется своевременно

Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях: записи имеются, показатели в норме

Гигиенический журнал сотрудников: записи имеются, ведется ежедневно

Журнал учёта бактерицидной лампы: записи имеются, ведется ежедневно

Журнал температурного режима при подаче блюд: **не ведется**. Заявка на приобретение термометра для контроля температуры блюд на линии раздачи сделана 03.05.24 года заместителю директора по АХЧ Ярковой Г.Л.

6) Суточные пробы оставляются: ежедневно и своевременно

7) Соблюдение температурной нормы и веса блюд: проведено взвешивание, соответствует норме

8) Оценка пищи органолептическим методом: отличное

9) Внешний вид сотрудников столовой: повара в чистых костюмах, имеются головные уборы, работают в перчатках, в масках. Обеспечены полностью спецодеждой.

8) Санитарное состояние кухни, групповых комнат, где расположены обеденные столы: состояние хорошее, на кухне, в групповых чисто, требуется частичная замена столовой посуды, имеются сколы.

9) Наличие условий для мытья рук: имеются, дезинфицирующие средства имеются и в достаточном количестве.

10) Имеется приказы:

«Об организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» от 15.01.2024 года, № 17-б.

«Об организации питьевого режима в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» от 23.08.2023 года, № 603

11) Утверждено Положение об организации питания.

12) Утвержден График выдачи готовой продукции (приказ от 15.01.2024 г. № 17-г)

13) Утвержден План проведения профилактических технологических осмотров оборудования пищеблока.

В ходе контроля проанализирована деятельность ОУ, 2 корпусов по следующим направлениям:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за санитарным состоянием пищеблока
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

В ходе проверки выявлено, что режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, 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.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах, состояние некоторых единиц – 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. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда 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).

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы, со слов медсестры, выполняются.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 1,6 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

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, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр. Работники выполняют правила личной гигиены и производственную санитарию, проводится обработка рук, с применением средств индивидуальной обработки. На рабочем месте работники носят маски. В течение рабочего дня проводится дезинфекция рабочего места, помещений в соответствии с алгоритмом действий.

Проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств. Воздух в отсутствие людей обрабатывается с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

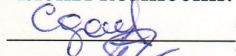
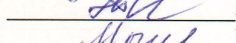
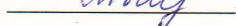
Выводы:

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. 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 приемных группах (папки-передвижки, консультации и т.п.)
2. Закупить кухонную и столовую посуду

Члены комиссии:

	Созонова С.А.
	Кривошекова Т.С.
	Мышкина О.С.