

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

ПРИКАЗ

06.07.2023

№ 496

п. Гайны

Об организации контроля по организации питания

С целью усиления контроля за организацией питания детей в структурном подразделении детский сад «Солнышко», контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии по питанию провести тематический контроль в период с 06.7.2023 года по 12.07.2023 года.
2. Заведующему структурным подразделением Логвинец В.С. подготовить справку по итогам тематического контроля до 12.07.2023 года.
3. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на заведующую структурным подразделением Детский сад «Солнышко» Логвинец В.С.

И.о директора школы

Г.Л. Яркова

Ознакомлена:

Логвинец В.С.

Исаева С.В.

Исаева С.И.

Боже И.В.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИКАЗ

13.07.2023 г.

№ 510

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

С целью усиления контроля за организацией питания детей в структурном подразделении Детский сад «Солнышко», контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020 года в период с 06.07.2023 года по 10.07.2023 года бракеражной комиссией по питанию был проведен тематический контроль. На основании результатов проверки

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.) развивать культурно-гигиенические навыки детей за столом.
2. Завхозу Исаевой О.В. строго выполнять требования СанПиН по организации закупки продуктов питания, транспортировки, хранения, сроков хранения, ведения документации.
3. Усилить контроль педагогов за организацией питания в группах детского сада;
4. Педагогам продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.
5. Использовать в практике разнообразные методы и приёмы по организации питания воспитанников;
6. Использовать картотеку дидактического материала по формированию КГН при организации питания воспитанников (беседы, художественное слово – стихи, потешки, загадки, рассказы; наглядный материал, дидактические, сюжетно-ролевые игры) и использовать в работе с детьми.
7. Продолжать работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу.
8. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на заведующую структурным подразделением Детский сад «Солнышко» Логвинец В.С.

И.о. директора школы

Г.Л.Яркова

Ознакомлена:

Логвинец В.С. Исаева О.В.



Справка по результатам проверки по питанию

Основание проверки: Комплексный план контроля

Объект проверки: структурное подразделение Детский сад «Солнышко»

Цель проверки: повышение эффективности воспитательно-образовательного процесса по формированию ценностных представлений о здоровом образе жизни, посредством воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи у детей.

Сроки проведения: с 06.07.23-12.07.2023 г.

Проверяющие: Заведующий Логвинец В.С., медицинская сестра Боже И.В., повар Исаева С.В.

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

- ✓ Сервировка стола: учет требований согласно возраста воспитанников; эстетика сервировки;
- ✓ оценка деятельности дежурных
- ✓ гигиеническая обстановка: своевременная доставка пищи в группу; режим дня
- ✓ Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания: организация гигиенических процедур; умение детьми пользоваться столовыми приборами; культура поведения за столом (есть ли плохие привычки, причины) внешний вид детей, настроение, общение; врачебные назначения по индивидуальному питанию и их выполнение;
- ✓ Общение воспитателя с воспитанниками во время приема пищи: умение преподнести блюдо;
- ✓ Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид; обучение правилам поведения за столом;
- ✓ Использование дидактического материала в работе.
- ✓ освоение денежных средств, выделяемых на питание администрацией района
- ✓ санитарное состояние пищеблока
- ✓ за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

По результатам проверки установлено следующее:

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы и осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми и знают, что правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

Комиссией было отмечено:

Сервировка столов в каждой возрастной группы соответствует возрастным требованиям воспитанников, столовые приборы разложены в соответствии с индивидуальными особенностями детей, учитываются левши и правши. На столах стоят салфетки, отсутствовали салфетки в группах «Любознайки», «Почемучки», «Гномики», «Сказка».

Во всех группах созданы «Уголки Дежурства» в соответствии с возрастными требованиями и санитарными нормами. Воспитанники младшего возраста выполняют отдельные поручения накрывания на стол под руководством педагогов, воспитанники среднего возраста знают обязанности дежурных и выполняют их с небольшим напоминанием педагогов, дети старшего возраста выполняют обязанности дежурных без напоминания воспитателя. Во всех возрастных группах отмечено, что дети с удовольствием помогают взрослым в сервировке стола.

Воспитанники младшего и среднего дошкольного возраста приобретают навык пользования столовыми приборами, салфеткой по напоминанию и показу педагога.

Воспитанники старшего дошкольного возраста самостоятельно пользуются салфеткой, но пользоваться приборами умеют не все дети, педагоги напоминают о том, как правильно держать ложку и вилку в процессе приёма пищи. В группах «Сказка» и «Умники и умницы» рекомендовано использовать вилки.

Во время приёма пищи дети младшего и среднего возраста частично соблюдают правила поведения во время пищи. А дети старшего дошкольного возраста допускают разговоры, шум, что говорит о недостаточном формировании навыка поведения за столом.

Перед приёмом пищи педагоги объявляют меню, но во время приёма пищи не обращают внимание на вкусно приготовленную пищу и не отмечают её полезность, не используют художественное слово.

В своей работе педагоги проводят беседы о вкусной и здоровой пище, пользуются карточками дидактических и словесных игр, художественным словом.

В шкафах для посуды в группах «Боровички», «Гномики» «Любознайки» младшие воспитатели содержат личные вещи, что не допустимо и является нарушением требований санитарных норм и правил.

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 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,
- 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),
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- технологические карты
- десятидневное меню,
- меню.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

В ДООУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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 бракеражной комиссии, 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. На пищеблоке чисто. Завхозом Исаевой О.В. соблюдаются нормы денежных средств на питание. За второй квартал сумма питания составила 141 рублей на 1 ребенка. (приложение 2)

С целью преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, на раздаче вывешено меню, также ряд документов:

- Норма продуктов на одного ребенка;
- Время выдачи пищи;
- Консультации
- Норма выдачи пищи;
- В приемных групп, вывешивается меню

Рекомендации:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.) развивать культурно-гигиенические навыки детей за столом.
2. Завхозу Исаевой О.В строго выполнять требования СанПиН по организации закупки продуктов питания, транспортировки, хранения, сроков хранения, ведения документации.
3. Усилить контроль педагогов за организацией питания в группах детского сада;
4. Педагогам продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.
5. Использовать в практике разнообразные методы и приёмы по организации питания воспитанников;
6. Использовать картотеку дидактического материала по формированию КГН при организации питания воспитанников (беседы, художественное слово – стихи, потешки, загадки, рассказы; наглядный материал, дидактические, сюжетно-ролевые игры) и использовать в работе с детьми.
7. Продолжать работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу.

Заведующий
Медсестра
Повар
Воспитатель

Логвинец В.С.
Боже И.В.
Исаева С.В.
Исаева С.И.