

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 28 «КОЛОСОК»**
357600, г.Ессентуки, ул. Партизанская, 5-а
Тел (87934)7-30-70 /факс (87934) 7-30-97 E-mail: sadikkolosok28@mail.ru
ИНН / КПП 2626026249 / 262601001

Начальнику

Управления образования

Администрации г. Ессентуки

А.Н.Данилову

Уважаемый Артем Николаевич!

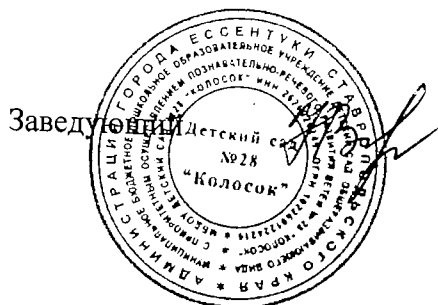
На основании приказа Управления образования администрации города Ессентуки от 05.02.2021 г. № 069 «О проведении тематической проверки по вопросу «Организация питания», администрация МБДОУ детский сад общеразвивающего вида № 28 «Колосок» сообщает, что замечания, выявленные в ходе проверки, устранены.

А именно :

1. На сайте МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» размещено 10-дневное меню с учетом новых требований СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 в разделе Сведения об организации во вкладке «Питание в МБДОУ».
2. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ведется в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 3 к СанПин 2.3/2.4.35902-20)
3. Ведомость контроля за рационом питания, ведется в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

Приложения :

1. Скриншот официального сайта МБДОУ № 28 «Колосок».
2. Копия титульного листа ведомости контроля за рационом питания.
3. Копия титульного листа учета температуры и влажности в складских помещениях.



Ю.В.Кравцун

Аналитическая справка
по итогам тематической проверки по вопросу «Организация питания» в
МБДОУ детский сад № 28 «Колосок»

Основание проверки: приказ Управления образования администрации города Эссентуки от 05.02.2021 г. № 069 «О проведении тематической проверки по вопросу «Организация питания».

Цель проверки: проверить состояние организации горячего питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, детей и молодежи».

Период проведения: 24 мая 2021 года.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В МБДОУ организовано 5-ти разовое питание на основе примерного десятидневного меню. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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 взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, 15% ужин -25%, но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%.

Ежедневно медицинской сестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Медицинская сестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медицинской сестры, после снятия пробы членами бракеражной комиссии и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.

С целью преемственности с родителями на сайте МБДОУ размещена информация по питанию, нормативные документы МБДОУ по организации питания, 10-ти дневное меню. На стендах в холле вывешено меню.

Имеется необходимая документация на пищеблоке и соответствует 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,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- технологические карты блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.
- журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки на пищеблоке
- ведомость контроля за рационом питания.

Имеется необходимая документация на складе продуктов питания и соответствует требованиям, а именно:

- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях,
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции с указанием сертификата.
- книга складского учета продуктов питания.
- журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- график генеральной уборки пищеблока
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в МБДОУ поставщиками по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

Натуральные нормы не выполняются, ежемесячным анализом выполнения натуральных норм питания за апрель 2021 года подтверждено выполнение 72,07% .

Средняя фактическая стоимость 1-го дня питания ребенка в детском саду за апрель 2021 года составила 63 руб. 50 коп.

Содержание белкового компонента жиров и углеводов соответствует норме.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная промаркированная посуда хранится на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняются в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

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. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Процесс организации питания в МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СП 2.4.3648-20 .

В ДОУ организовано 4 –х разовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» .

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В МБДОУ детский сад создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СП. Выдача пищи производится, согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания (поточно), за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей. Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют контроль, за приемом пищи детей: следят за осанкой, поведением за столом, умением пользоваться столовыми приборами согласно возрасту.

На постоянной основе ведется мониторинг удовлетворенности родителей качеством организации питания в МБДОУ.

Выводы:

1. В МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Педагоги МБДОУ следят за выполнением КГН у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Рекомендации:

1. Разместить на сайте МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» 10-дневное меню с учетом новых требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Процесс организации питания в МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СП 2.4.3648-20.

В ДОУ организовано 4 –х разовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим МБДОУ детский сад № 28 «Колосок».

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В МБДОУ детский сад создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СП. Выдача пищи производится, согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания (поточно), за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей. Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют контроль, за приемом пищи детей: следят за осанкой, поведением за столом, умением пользоваться столовыми приборами согласно возрасту.

На постоянной основе ведется мониторинг удовлетворенности родителей качеством организации питания в МБДОУ.

Выводы:

1. В МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Педагоги МБДОУ следят за выполнением КГН у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Рекомендации:

1. Разместить на сайте МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» 10-дневное меню с учетом новых требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Вести журнал учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3. Вести ведомость контроля за рационом питания в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Продолжить работу в МБДОУ детский сад № 28 «Колосок» работу по формированию культуры здорового питания.

Начальник отдела общего и
дополнительного образования

Е.Н.Лысенко

Главный специалист

Н.Ф.Кацалова