

МЭРИЯ Г. АРГУН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«УПРАВЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ Г. АРГУН»  
(МУ «УДУ г. Аргун»)  
АРГУН ГІАЛИЙН МЭРИ  
МУНИЦИПАЛЬНИ УЧРЕЖДЕНИ  
«АРГУН ГІАЛИЙН БЕРИЙН БОШМИЙН УРХАЛЛА»  
(МУ «АГІББУ»)

**Справка**  
**по итогам мониторинга**  
**«Организация питания в дошкольных**  
**образовательных учреждениях г. Аргун»**

25.03.2019г.

**Основание проверки:** Годовой план МУ «УДУ г. Аргун»

**Объект проверки:** дошкольные образовательные учреждения г. Аргун

**Цель проверки:** выявления уровня организации питания в ДОУ.

**Сроки проведения:** с 01 по 25 марта 2019 года

**Основные формы и методы контроля:**

1. Санитарное состояние рабочего места работников пищеблока;
2. Наблюдение за соблюдением и выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
3. Наблюдение за снятием суточной нормы и отбора для хранения;
4. Изучение документации диетических сестер;
5. Состояние уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.
6. Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группах.

Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях г.Аргун (далее- Учреждения) ведется согласно санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Организация детского питания», в соответствии с санитарными нормами и правилами «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13».

В Учреждениях организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню согласованное с Роспотребнадзором.

Режим питания в группах детских садов соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой,

столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графику (возраста детей). Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего воспитателя (по напоминанию). Детям, окончившим еду раньше других, воспитатели разрешают выйти из-за стола, не дожидаясь других, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают младшему воспитателю накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что в средней группе, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В каждой группе имеется тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малышей едой, докармливают. Во время процесса используют художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!»

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами, специальной ветошью.

В Учреждениях имеются пищеблоки, в которых находятся - горячий цех (кухня), помещение для первичной обработки продуктов, кладовая для сухих продуктов, помещение для мытья посуды, овощехранилище.

Пищеблоки соответствуют санитарным правилам и нормам. На пищеблоке и в складских помещениях имеется необходимое оборудование и инвентарь, стеллажи для хранения чистой посуды, посуда различного назначения и размера, ванная для мытья посуды, раковины, холодильники для хранения продуктов. Все оборудование, инвентарь, посуда имеют

специальную маркировку, и используется строго по назначению.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится 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. Пищеблоки оборудованы 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 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 (о том, что нет заболеваний),
- журнал отходов на овощи и мясо,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно. Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком ежемесячно и еженедельно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы, со слов медсестер, выполняются.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 2 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 потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
  - выход готовых блюд;
  - 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.
- 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%.

Медсестры контролируют основную закладку и проверяют 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 спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.

Проводятся проверки со стороны надзорных органов: Роспотребнадзор. Ими проводятся лабораторные и инструментальные замеры по калорийности и качеству приготовленных блюд.

Исследуются сырые овощи и фрукты, готовый рацион питания на санитарно-химические показатели, берутся смывы с оборудования, инвентарь, рук работников и одежды на микробиологические и паразитологические показатели. По результатам исследования выдаются протоколы.

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

- Норма продуктов на одного ребенка;
- График выдачи пищи;
- Консультация «Организация питания в детском саду»;
- Норма выдачи пищи;
- Журнал отзывов и предложений о качестве питания ДОУ;
- В приемных групп, лишь можно только наблюдать меню, с указанием блюд.

#### **Выводы:**

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ДОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. У диетических сестер имеется вся необходимая документация по организации питания и контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Организация детского питания».
4. Выдача готовой продукции производится в соответствии с графиком.

#### **Предложения:**

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.).

Справку составила  
ведущий специалист



М.С. Хамидова