

АДМИНИСТРАЦИЯ ВЕДЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
Муниципальное учреждение
«Управление дошкольных учреждений Веденского муниципального района»
(МУ «ОДУ Веденского муниципального района»)
А-Х. Кадырова ул., б/н, с. Ведено, Веденский муниципальный район, ЧР, 366337
тел.: 8 (938)890-04-46; e-mail: mudu112@mail.ru
ОКПО 82023410, ОГРН 1082034000267, ИНН/КПП 2003000919/200301001

ВЕДАНАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН АДМИНИСТРАЦИ
Муниципальни учреждени
«Веданан муниципальни Кюштан школазхойн учрежденийн урхалла»
(МУ «Веданан муниципальни Кюштан ШУУ»)
А-Х. Кадыровн ур., л/я., Ведана ю., Веданан муниципальни Кюшт, НР, 366337
тел.: 8 (938)890-04-46; e-mail: mudu112@mail.ru
ОКПО 82023410, ОГРН 1082034000267, ИНН/КПП 2003000919/200301001

Справка
по итогам мониторинга
«Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях Веденского муниципального района».

Основание проверки: Годовой план МУ «ОДУ Веденского муниципального района»
Объект проверки: дошкольные образовательные учреждения Веденского муниципального района.

Срок проведения: с 4 апреля 2025г по 11 апреля 2025 год.

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 Веденского муниципального района 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 примерно десятидневного меню согласованное с Роспотребнадзором.

Режим питания в группах детских садов соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПин. Выдачи пищи производится , согласно графику (возраста детей). Пища подается ребенку 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 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 имеет специальную маркировку, и используется строго по назначению.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. 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 течении 48 часов специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; +6 градусов в С. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное средство. 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 дезинфицирующих средств.)

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям , а именно:

- Таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов
- Таблица термообработки
- Таблица норм жидкости на каши
- Таблица холодной обработки продуктов
- Таблица норм по возрастам
- Журнал витаминизации пищи
- Книга складского учета с указанием сертификата
- Тетрадь скоропортящийся продуктов с отметкой учета качества
- Журнал здоровья(о том, что заболеваний нет)
- Журнал бракеража сырой продукции

- Журнал отходов на овощи и мясо
- Бракераж готовой продукции
- Накопительная ведомость
- Журнал осмотра на гнойничков 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 ДОО поставщиком ежемесячно и еженедельно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы, со слов медсестер, выполняются.

В ДОО 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 составляют 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 и химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзор 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 суточной рациионе 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 информирует 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 ДООУ;
- В приемных групп, лишь можно только наблюдать меню, с указанием блюд.

Выводы:

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». В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований, осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм. Выдача готовой продукции производится в соответствии с графиком. Во всех возрастных группах перед приемом пищи и после организованной гигиенической процедуры, дети садятся за стол постепенно по окончании умывания, воспитатели следят за поведением детей за столом, в младших группах осуществляется индивидуальный подход.

Предложения:

Воспитателям рекомендовано во время приема пищи детьми, следить за их осанкой, а также сообщать названия блюд перед приемом пищи детям для их общего развития.

Ведущий специалист



А.Б. Истамулова