

Справка
об итогах тематической проверки «Организация горячего питания в
дошкольных образовательных учреждениях Спировского района
в 2020-2021 учебном году».

В соответствии с планом работы МУ РОНО администрации Спировского района на 2020-2021 учебный год, на основании приказов МУ РОНО от 08.12.2020 № 186, от 11.01.2021 №2, с целью контроля за выполнением в ДОУ Спировского района Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», оценки организации в них горячего питания, соблюдения в них требований Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, - отдыха и оздоровления детей и молодежи», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в период с 18.01.2021г. по 22.01.2021г. была проведена тематическая проверка «Организация питания в дошкольных образовательных организациях Спировского района».

В 2020 – 2021 учебном году в районе функционируют 3 дошкольных образовательных учреждения и 4 дошкольные группы при общеобразовательных организациях. Настоящая справка подготовлена по результатам посещения 5 образовательных учреждений, общая численность воспитанников в которых составила:

ДОУ	Средняя стоимость питания ребенка в день (руб)	Количество воспитанников								Всего детей в ДОУ
		До 3-х лет				С 3-х до 7 лет				
		Всего (чел)	Из них питается бесплатно	Из них питается за 50% (чел)	Дети-инвалиды (чел)	Всего (чел)	Из них питается бесплатно	Из них питается за 50%	Дети-инвалиды (чел)	
ГДО МОУ СОШ №2	101	4	0	0	0	34	0	0	1	38
МДОУ «Солнышко»	117,9	24	7	12	0	188	22	35	1	112
МДОУ «Сказка»	121,9	49	0	0	0	83	0	0	0	132

ГДО Выдропужск	74,0	-	-	-	-	20	0	0	0	20
МДОУ д\с №4	122,9	8	0	0	0	40	0	0	0	48
ГДО с. Козлово	73,3	0	0	0	0	18	0	0	0	18
Всего:	120 руб. в среднем в ДОУ, 83 в среднем в ДГ	85	7	12	0	383	22	35	2	468

Во всех ДОУ и ДГ питание организовано, имеются пищеблоки для приготовления горячей пищи. Средняя стоимость питания в день на одного ребенка в ДОУ составляет 120 рублей, в дошкольных группах – 83 рубля.

Режим питания во всех ДОУ района выполняется и основывается на нормативных и методических документах по питанию. В детских садах с 12-ти часовым пребыванием детей организовано 5-ти разовое питание (МДОУ д/с «Сказка», МДОУ д/с «Солнышко», МДОУ д/с № 4 п. Спирово), в дошкольных группах с 8-ми часовым пребыванием – 4 – х разовое.

На момент проверки во всех дошкольных образовательных учреждениях имелись Уставы образовательных учреждений, распорядительные акты по организации питания в ДОУ.

Требования к составлению меню:

Меню-раскладки и десятидневное меню имеются во всех ДОУ. В связи с тем, что продукты поставляются своевременно, во всех ДОУ есть возможность полностью придерживаться 10-ти дневного меню. Все требования к составлению ежедневного меню выполняются. При составлении меню используются технологические карты, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам. В меню детей каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса, яиц. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и в вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник фрукты и кисломолочные продукты. Натуральные нормы по основным продуктам выполняются в полном объеме. Вся учётная документация пищеблока ведется в соответствии с требованиями и вовремя.

Ежедневно родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе, где указывается наименование блюда и объем порции.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде.

Во всех дошкольных учреждениях пищеблоки в большей степени оснащены всем необходимым. Вся посуда промаркирована.

В МДОУ д/с «Сказка» необходимо произвести замену кастрюль больших емкостей и замену холодильного оборудования, в МДОУ д/с «Солнышко» п. Спирово необходимо приобрести электрическую мясорубку, в д/с №4 п. Спирово необходимо заменить холодильное оборудование.

Столовой посудой и приборами для детей обеспечены все дошкольные учреждения в достаточном количестве. Вся посуда промаркирована. Посуда для персонала промаркирована и хранится отдельно от детской посуды.

Средства для мытья посуды хранятся в недоступном для детей месте.

В помещениях пищеблока ежедневно производится влажная уборка. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенных местах.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов.

Во всех учреждениях имеются в наличии документы на все продовольственное сырье, подтверждающие их качество. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. Контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Журналы бракеража сырой и готовой продукции, журналы здоровья представлены во всех дошкольных учреждениях, разработана система работы по контролю за организацией питания, создана комиссия по контролю за питанием, за каждым из членов которой закреплены определенные полномочия.

Доставка продуктов в ДОУ осуществляется поставщиками на специализированном транспорте. Как правило, сыпучие продукты, макаронные изделия, сахарный песок, соль приобретаются еженедельно, скоропортящиеся продукты, хлебобулочные изделия – ежедневно. Основными поставщиками продуктов питания являются ИП Севалкина О.Ю., ООО «Хлебокомбинат».

В ходе проверки правил хранения продуктов питания во всех ДОУ установлено, что везде соблюдаются условия хранения и сроки реализации продуктов питания. 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.

С-витаминизация осуществляется под контролем медицинского работника или зав. столовой путем добавления аскорбиновой кислоты в третье блюдо, высчитывается норма витамина в день на одного ребенка. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал.

Соль при приготовлении используется йодированная, заправляется в 1 и 2 блюдо непосредственно перед окончанием приготовления.

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. При проверке санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи нарушений не выявлено. Ежегодно со всеми сотрудниками ДОУ проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, что фиксируется в журналах. С должностными обязанностями и

инструкциями по соблюдению техники безопасности работники пищеблоков на момент проверки ознакомлены под роспись во всех ДОУ.

В ходе проверки были проверены медицинские книжки работников пищеблока. Медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение пройдено всеми работниками пищеблока во всех ДОУ.

Питьевой режим организован во всех дошкольных учреждениях и дошкольных группах. Во всех учреждениях назначены ответственные лица за организацию питьевого режима. При организации питьевого режима используется кипяченая и бутилированная вода, одноразовая посуда.

С целью улучшения работы по организации питания во всех ДОУ Спировского района был проведен мониторинг «Качество питания в детском саду». В опросе участвовали родители (законные представители) детей, посещающих дошкольное учреждение.

По результатам опроса выявлено, что:

- большинство родителей интересуются питанием детей;
- 97 % родителей удовлетворены качеством питания детей;
- основные пожелания родителей – это разнообразить ассортимент фруктов, исключить из меню запеканки, сосиски.

В ходе проведения проверки особое внимание уделялось соблюдению установленных санитарно-эпидемиологических требований при организации питания в период распространения новой коронавирусной инфекции. Установлено, что во всех учреждениях дошкольного образования и дошкольных группах:

- организовано проведение ежедневной утренней термометрии у сотрудников учреждения с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1 и выше;
- организована работа персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки). Обеспечен запас масок и перчаток. Графики смены масок и перчаток имеются;
- обеспечено проведение генеральных уборок в помещениях пищеблока и приема пищи с применением дезинфицирующих средств. Графики проведения уборок имеются, журналы заполняются своевременно;
- обеспечено проведение ежедневных влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей. Журналы заполняются своевременно;
- обеспечена обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Графики проведения уборок имеются, журналы заполняются своевременно;
- обработка столовой и чайной посуды, столовых приборов производится с использованием дезинфицирующих растворов в соответствии с инструкциями по их применению. Графики проведения обработки имеются, журналы заполняются своевременно.

Исходя из выше изложенного, сделаны следующие выводы:

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.

2. В ДОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм и качества готовых блюд.

3. Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

Рекомендации:

Руководителям ДОУ:

1. Продолжить мониторинговую деятельность по организации питания в ДОУ и ее анализ;
2. Усилить контроль по соблюдению санитарно-гигиенических правил при приготовлении и приеме пищи, проводить воспитательные мероприятия.

Подготовила:

инспектор МУ РОНО администрации Спировского района Т.Н. Голубева