

**Аналитическая справка
по организации питания дошкольников
в МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана»**

Процесс организации питания в МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13.

В наличии имеются:

а) постановление местной администрации г.о. Баксан №1283 от 27.12.2021г. «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за детьми реализующих дошкольное образование в г.о. Баксан»;

- «О назначении ответственных за организацию питания воспитанников в 2022-2023 учебном году МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана»» Приказ №41 от 26.08.2022г.;

В образовательном учреждении организовано трехразовое питание для 518 воспитанников на основе примерного десятидневного меню, утвержденного директором МКОУ. Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В образовательном учреждении имеется картотека технологических карт. Один экземпляр картотеки находится у медицинской сестры, другой на пищеблоке. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная С-витаминизация третьего блюда. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медсестры. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

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 потерь при холодной и тепловой обработки 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.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное директором и подписанное шеф - поваром, для помощников воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

Работники пищеблока и столовой используют перчатки при приготовлении пищи, салатов, а также в процессе порционирования блюд.

В МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» создана бракеражная комиссия в составе: директора - Герговой А.Б., заместителя директора по УВР- Татаркановой А.Р., шеф – повара - Ташуевой С.М., повара - Кокова А.А.

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы бракеражной комиссии на учебный год, программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», схема контроля «Культура поведения за столом», по

проверке пищеблока, склада для хранения продуктов. Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

В ОУ имеется пищеблок, столовая и хозяйственные подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции;

б) в наличии имеются следующие технологические оборудования:

- машина овощерезательная – 1;
- сковорода электрическая – 2;
- мясорубка электрическая – 1;
- тестомес электрический – 1;
- лари морозильные – 2;
- холодильники – 2;
- шкаф холодильный – 1;
- печь духовая – 1;
- шкаф жарочный – 1;
- печь 3-х комфорочная – 2;
- плита 4-х комфорочная – 1.

Все технологические оборудования находятся в исправном состоянии.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Посуда промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств). При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

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

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов, норм жидкости на каши, холодной обработки продуктов, 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 бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Медсестра ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в учреждение согласно поданных заявок. Медсестра ведет всю необходимую документацию по организации питания. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются.

Ежедневно выставляются нормы 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.

В МКОУ «Прогимназия №4 г. Баксана» создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены

соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графика.

С целью улучшения организации питания воспитанников проводятся следующие мероприятия:

- ✓ оформление стендов;
- ✓ совещания при директоре по охвату питанием.

В рамках информационно - воспитательного направления, способствующего привитию навыков культуры питания, пропаганде здорового образа жизни в образовательном учреждении проводятся следующие мероприятия:

- ✓ групповые родительские собрания;
- ✓ анкетирования родителей воспитанников по качеству потребности;
- ✓ удовлетворенности качеством питания;

По результатам анкетирования родители удовлетворены качеством и разнообразием блюд, входящих в меню образовательного учреждения.

Директор



А.Б. Гергова