

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад "Алёнушка" с.Владимировка Ивнянского района Белгородской
области

Информационная справка о состоянии организации питания в дошкольном учреждении

В дошкольном учреждении уделяется большое внимание организации правильного сбалансированного питания, необходимого для нормального роста и развития детей.

Питание организовано в соответствии с десятидневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

При составлении меню учитываются возраст детей, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Для обеспечения преемственности питания семьи и детского сада заведующий МБДОУ ежедневно информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню (стенд-меню), информация по питанию (стенд «Родительский уголок»).

Пищеблок детского сада оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием и соответствует требованиям санитарных правил. Имеется: 2 холодильника, 1 ларь, мойки, раковина, разделочные столы, овощерезка, электромясорубка, весы, стеллаж для посуды и для хранения продуктов, миксер, вытяжка.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Все технологические карты утверждены заведующим.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей. Проводится обязательное информирование родителей о проведении витаминизации в представленном утреннем меню.

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.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это повар детского сада и заведующий ДОО.

Вся документация ведется правильно, аккуратно, ежедневно проверяется руководителем. На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2015-2016 учебный год.. В него вошли разделы: организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками. В плане определены сроки и ответственные лица.

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы комиссии по питанию на учебный год, программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группе», схема контроля «Культура поведения за столом», склада для хранения продуктов.

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

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Повар ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Заведующий ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». 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.

Контроль за организацией питания на группе осуществляет комиссия по

питанию, назначенная приказом № 29 от 01.09.2015 г..

Ведется строгий контроль за санитарным состоянием пищеблока.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов заведующий проводит 1 раз в десять дней, фиксируя в десятидневной накопительной ведомости, которая за тем анализируется бухгалтерией и руководителем, доводится до сведения родителей детского сада.

По итогам работы за 2015 год на совместном заседании «комиссии по питанию» отмечено, что организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо, рыбу, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, салаты из свежих овощей, каши на молоке, выпечка. В питании используется йодированная соль. Мясо курицы поступает в учреждение только охлажденным согласно договора.

Проверяется режим питания детей. Нарушений и замечаний нет: посуда обновлена полностью, меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению.

В дошкольном учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

В течение дня строго соблюдается питьевой режим детей.

Регулярно ведется лабораторный контроль (производственный контроль) организации питания в дошкольном учреждении работниками Роспотребнадзором «центр гигиены и эпидемиологии». Предписания Роспотребнадзора за 2014- 2016г. отсутствуют. Ежедневный контроль правильной организацией питания осуществляет заведующий.

Большое внимание уделяется привитию культуры приёма пищи, посуда яркая, красивая, в старшей и средней подгруппе воспитанникам прививаются навыки приёма пищи вилкой и ножом. С младшей подгруппы детей учат пользоваться салфеткой, благодарить за вкусно приготовленную еду. Детей дошкольного возраста учат приёмам сервировки стола.

Правильная организация питания детей во многом способствует уменьшению заболеваемости детей в учреждении.

Заведующий МБДОУ _____ Т.Д.Чернова