

**Анализ
организации питания воспитанников
в МКДОУ «Детский сад №14» г.о.Нальчик
(2024-2025 учебный год)**

Для анализа организации питания использованы следующие формы и методы:

1. Наблюдение за организацией питания в группах;
2. Беседы с детьми, педагогами, родителями;
3. Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
4. Работа с родителями: консультации с родителями, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.
5. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами).

Процесс организации питания в МКДОУ «Детский сад №14» основывается на нормативных и методических документах регламентирующих организацию питания. Основным документом является СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положение об организации питания в МКДОУ «Детский сад №14» организовано четырехразовое питание, на основе примерного десятидневного меню утверждённого приказом заведующей от 30.08.2024г. №37. В детском саду имеется картотека технологических карт. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда, по согласованию с родителями (законными представителями) воспитанников.

Для информации родителей о питании на текущий день ежедневно вывешивается меню, заверенное заведующей и подписанное старшей медицинской сестрой, с указанием норм каждого блюда.

Для младших воспитателей на пищеблоке вывешена информация:

- график выдачи готовой продукции;
- норма порций;
- объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом;
- ежедневное меню.

Кладовщик – Ортанова О.Б. аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на фактическое количество воспитанников, планирующих присутствовать в Учреждении. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше пяти человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, кладовщик составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах дополнительно выдаются со склада на основании меню- требования в соответствии со служебной запиской на имя заведующей, а при уменьшении

потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же служебной запиской с указанием - «возврат». Меню - требования подписываются кладовщиком, шеф-поваром, поваром, утверждаются заведующей. Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) на конец 2023 учебного года составляла 74,04 руб. Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам за 2023 год установлено, что выполнено на 100 % по норме потребления картофеля, мясных изделий, круп, масла растительного, молочных продуктов (включая кисломолочные), рыбе, сахару, сухофруктам 99% выполнения по остальным продуктам питания. Калорийность питания в среднем на одного ребенка составила 1300-1400 Ккл для воспитанников от 2х до 3-х лет, и 1600-1800 Ккл для воспитанников от 3-х до 7-и лет.

Соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4 белков 46,4, жиры 52,6, углеводов 225,8.

В детском саду изданы приказы: от 30.08.2024г. №23/14 «Об организации питания», «О работе пищеблока», «О создании бракеражной комиссии», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Ответственные лица, за организацию питания систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад. В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке Учреждения созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (имеется комната персонала, наличие мыла, полотенец т.п.). Работники пищеблока снабжены моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой, необходимой посудой. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Старшая медицинская сестра следит за своевременностью прохождения медицинских осмотров всех сотрудников Учреждения.

На пищеблоке имеется необходимое технологическое оборудования для процесса приготовления детского питания. В отдельно-выделенных цехах обработка продуктов питания, поступающих на пищеблок, осуществляется с учетом поточности и не соприкосновения сырой и готовой продукции. На пищеблоке имеются инструкции: по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрооборудования.

Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки.

Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). Все электрические розетки промаркированы. Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные и пластиковые рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование.

Шеф-повар – Тхамокова Ф.Ч. ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок, на основе заключенных договоров и контрактов.

Кладовщик – Ортанова О.Б. 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. Все продукты тщательно осматриваются ответственными за организацию питания. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка). С помощью опроса «Твоё любимое блюдо», удалось выявить, какие блюда нравятся нашим воспитанникам больше всего. Результаты опроса позволили сделать вывод, что рацион ребенка вне детского сада весьма однообразен и мало полезен для его здоровья. Одна из основных причин такой ситуации -отсутствие соответствующих знаний у

4/10/24 15:56

родителей, а также острый дефицит времени, постоянно испытываемый взрослыми.

Перечисленные факторы свидетельствуют о том, что у ребенка дошкольного возраста сложившиеся пищевые предпочтения впоследствии могут привести к серьезным проблемам со здоровьем. Поэтому, было дано задание переработать и подготовить к утверждению новый вариант 10-ти дневного меню с учетом всех необходимых норм и пожеланий родительской общественности.

Рекомендации по улучшению системы питания:

1. В связи с изменениями и требованиями СанПиН к организации питания, разработать и составить новое десятидневного меню для категории воспитанников МКДОУ «Детский сад №14» от 2-х до 3-х лет и от 3-х лет до 7-и лет.
2. Дополнить меню новыми разнообразными блюдами.
3. При составлении нового десятидневного меню использовать «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях», под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

Ответственные:

Органова О.Б. - кладовщик,
Тхамокова Ф.Ч.- шеф-повар,
Долатова З.А.- старшая медицинская сестра,
Хашагульгова З.А.- главный бухгалтер.

Заведующий

Э.М.Арипшева

ознакомлены:

Органова О.Б. - Органова
Тхамокова Ф.Ч. - Тхамокова