

Отчет об организации питания в МДОУ ЦРР детском саду № 14 «Колокольчик» от 12 декабря 2019 г

Одним из важных факторов здоровья ребенка является **организация рационального питания**. Правильное **питание** – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном **питании** занимает особое место.

Организация питания в учреждении дошкольного образования включает следующие направления: материально - технические условия (*обеспечение*); кадровое обеспечение; **воспитательная** работа педагогов с детьми, формирование вкусовых пристрастий.

Процесс **организации питания** в детском саду основывается на нормативных и методических документах по **питанию**. Основным документом является СанПиН.

В детском саду **организовано трехразовое питание** на основе примерного десятидневного рациона, разработаны положения: «*Положение о совете по питанию*», «*Положение о бракеражной комиссии*».

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «*О создании бракеражной комиссии*», «*О создании совета по питанию*», составлен план мероприятий по контролю за **организацией питания**, в котором прописывается **организационная работа**, работа с родителями, кадрами, воспитанниками.

С целью проверки **организации питания контролируется**:

1. Санитарное состояние пищеблока и складских помещений. На пищеблоке, в складских помещениях соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов **питания** соблюдается товарное соседство. Продукты **питания** поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Ведется необходимая документация по учету продуктов **питания**, срокам реализации. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.

2. Наличие условий в группах для приема пищи;

3. Качество продуктов и приготовленной пищи;

4. **Разнообразие меню**;

5. Соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил при **организации питания** в группах и на пищеблоке.

Нормы **питания** детей зависят от их возраста и режима работы **дошкольного учреждения**.

Меню-требование составляется с учетом норм **питания** и примерного 10-ти дневного рациона, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, кладовщик составляет расчет изменения потребности в продуктах **питания**.

Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствуют члены бракеражной комиссии и медицинский работник, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем взвешивания общего объема приготовленной пищи и количеству детей, не допускается приготовление лишнего количества пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена.

Весы на пищеблоке ежегодно поверяются **органами** государственной метрологической службы

Нормы расхода продуктов на одного **воспитанника** для меню – требования соответствуют технологическим картам.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим вывешено на видном месте при входе в детский сад на стенде для родителей.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «*Журнал бракеража готовой продукции*» за подписью повара, и членов бракеражной комиссии.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, фиксируется **органолептическая** оценка готовых блюд (*внешний вид цвет, запах, вкус, консистенция*).

Так же отбираются пробы в посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов.

При контроле **организации питания** в группах особое внимание **обращается** на соблюдение режима **питания**, доведения пищи до детей, на **организацию** процесса приема пищи, аппетит **воспитанников**, отношение к новым блюдам. На то, какая обстановка создана во время еды, эстетику **питания**, сервировку стола, привитие гигиенических навыков. Этот вопрос контролирует комиссия по **питанию**.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат, активности применяемых дезинфицирующих растворов. Особое внимание **обращается** на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое

Ответственный по охране труда следит за соблюдением техники безопасности на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, медицинский работник за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Основа эффективного производственного контроля **питания детей в дошкольном учреждении** – **правильное**, полное и своевременное ведение **учетно-отчетной документации**, а именно журналов в соответствии с СанПиН, с Программой ХААСП.

Вопросы **организации питания** рассматриваются на разных уровнях: родительских **собраниях**, педсоветах, производственных совещаниях, заседаниях Совета по **питанию**, совещаниях при заведующем.