

МЭРИЯ Г. АРГУН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ Г. АРГУН»
(МУ «УДУ г. Аргун»)

Справка
по итогам мониторинга
«Организация питания в МБДОУ».

Цель: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.

Контроль санитарного состояния и работы пищеблока, документации.

Основные формы и методы мониторинга:

Изучение санитарного состояния пищеблока;

Изучение ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;

Контроль состояния технологического оборудования, обеспечение проведения производственного контроля и качества используемого сырья.

Мониторинг осуществлялся на в соответствии с планом МУ «УДУ г. Аргун». В ходе проверки установлено:

1. Процесс организации питания в детских садах основывается на нормативных и методических документах по питанию в соответствии с требованиями СанПиН. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Состояние пищеблоков удовлетворительное, качество уборки пищеблоков и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственные помещения оборудованы технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещений пищеблоков покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоках имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, соблюдается правильное их хранение и использование. Комиссией было сделано замечание в МБДОУ №5 «Светлячок» г. Аргун» и МБДОУ «Детский сад №6 «Лучик» г. Аргун» по замене разделочных досок на доски из материалов официально разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и легко моющимися и дезинфицирующимися.

Во всех садах четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН. Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике.

Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской.

2. Комиссии МБДОУ и зам. зав. по АХЧ следят за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие лезвия, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ 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. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены, проведена прозвонка.

Ежедневно перед началом смены медицинские сестры проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоках вывешены памятки по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестры следят за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

3 Комиссией установлено, что на пищеблока имеется вся необходимая документация:

10-дневное меню и ежедневное меню – требование.

График выдачи готовых блюд в соответствии с возрастными группами.

Должностные инструкции работников пищеблока (с ознакомлением).

Медицинские книжки поваров.

Инструкции по ОТ для работы с технологическим оборудованием.

Приказ ДОУ по организации питания.

Приказ ДОУ «О создании бракеражной комиссии».

Качественные удостоверяющие документы.

Технологические карты.

Калькуляция блюд и т.п.

Однако, на момент проверки в МБДОУ «Детский сад №5 «Светлячок» г. Аргун» на информационном стенде для родителей не было ежедневного меню. График выдачи пищи утвержден не на 2025-2026 учебный год.

В ходе контроля за организацией питания на группах, комиссией выявлено, что в группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. 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. Но вместе с тем, воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож). В младших группах не ярко выражены культурно-гигиенические навыки.

Не во всех садах дети старших и средних группах дети приучены благодарить за еду помощника воспитателя.

Дети всех групп после окончания еды спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, переходят самостоятельно к следующему режимному моменту.

Таким образом, полученные данные позволяют сделать вывод, что организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи.

Вывод:

рекомендованные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» строго соблюдаются. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствует гигиеническим требованиям: технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям..

Рекомендации:

Регулярно проводить контроль питания в группах.

Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, уголки для родителей.

Руководителям МБДОУ №5 «Светлячок», №6 «Лучик» устранить выявленные нарушения в кратчайшие сроки.

Воспитателям больше уделять внимания культурно-гигиеническим навыкам, правилам пользования столовыми приборами, а также приучать детей благодарить за помощь воспитателя и помощника воспитателя.