

ИТОГИ

мониторинга по организации питания за 1 полугодие 2024/2025 учебного года

Заслушивается на заседании совета по питанию. Приглашены педагоги, работающие на группах, работники пищеблока.

В период с 01.09.2024 по 28.12.2024 года в ДУ проводился мониторинг по организации питания в группах, на пищеблоке, состояния овощехранилища.

Цель работы администрации и комиссии: организация и обеспечение здорового питания воспитанников для сохранения и укрепления их здоровья, профилактики заболеваний.

ГУО «Детский сад №24 г. Мозыря» ставит перед собой следующие задачи в организации питания:

1. обеспечить всем воспитанникам полноценное горячее питание;
2. следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
3. прививать дошкольникам навыки здорового образа жизни;
4. формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Большую роль в организации питания имеет действенная и организованная работа всех работающих на пищеблоке. Все помещения приведены в соответствие поточности и санитарно – гигиеническим нормам. Пищеблок включает в себя: склад продуктов, горячий цех, мясо – рыбный цех(зону), цех (зону)первичной обработки овощей, моечную для кухонной посуды. Каждый цех(зона) оборудован всем необходимым для работы.

В горячем цеху имеется окно для раздачи еды, электрическая сковорода, плиты электрические (2),котел варочный, холодильники производственные , проточный водонагреватель, производственные столы (5), раковины (2).

В мясо – рыбном цеху имеется электромясорубка, производственный холодильник, производственные столы (2), раковины(2).

Цех первичной обработки овощей имеет необходимые стеллажи, стол, картофелечистку, раковину, подвод горячей и холодной воды. Моечная для кухонной посуды оборудована стеллажами, раковинами.

В кладовой сухих продуктов находятся несколько стеллажей, заполненных всем необходимым для питания детей в дошкольном учреждении. Также кладовая оборудована психрометрическим гигрометром, который определяет влажность воздуха, что позволяет правильно сохранять продукты.

В учреждении дошкольного образования большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. Имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причём каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Находятся 2 производственных холодильника, холодильная камера для готовой и сырой продукции, морозильник бытовой для хранения сырой продукции (птица, мясо, рыба).

При установленном распорядке дня, воспитанники соблюдают соответствующий режим питания.

Воспитанники учреждения дошкольного образования Детский сад №24 обеспечиваются рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и всей недели. При организации питания предпочтение отдаётся щадящему питанию. Такое питание предусматривает специальную кулинарно – технологическую обработку продуктов: мясо и рыбу готовят в рубленном виде на пару; крупы разваривают до мягкости; допускается лёгкое запекание блюд, исключается жарение. Из рецептур блюд полностью исключены костный бульон, уксус заменяют лимонной кислотой, кулинарный жир и маргарин – сливочным маслом.

Используется пароварочная кастрюля. Ее применение помогает расширить приготовление ряда блюд диетического питания за счёт задания для каждого продукта своего особого режима приготовления. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов. В них могут быть одновременно приготовлены рыбные, мясные или овощные блюда, различные гарниры.

Расширить ассортимент за счёт большого количества салатов и разнообразных гарниров помогают картофелечистка, мясорубка, овощерезка, протирочно-резательная машина.

Все виды полуфабрикатов, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий в детский сад завозят централизованно специализированным автотранспортом в прошедших санитарную обработку лотках, контейнерах и других емкостях. Кроме того, в ежедневном рационе детей имеются свежие овощи и фрукты. Перед приемом пищи все дети моют руки в специально организованном месте. Начиная с второй младшей группы дежурные – дети принимают активное участие в подготовке столов к обеду. Контроль за работой пищеблока и помощника воспитателя осуществляется медицинским работником, администрацией сада, специалистами объединения питания, а также общественными организациями. Персональная ответственность за соблюдение требований санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических правил и норм в дошкольном учреждении, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на заведующего дошкольным учреждением. Важную роль в организации контроля за качеством питания дошкольников играет медицинский работник сада. Он осуществляет ежедневный контроль за качеством питания, поступающего сырья и продуктов, следит за соблюдением санитарных требований к состоянию и содержанию пищеблока, участвует в проведении витаминизации блюд, входит в состав бракеражной комиссии наряду с другими членами. Без бракеража не поступает в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовую продукцию проверяют по мере её изготовления, результаты проверки записывают в бракеражном журнале. Немаловажное значение имеет просветительская работа среди родителей и работников дошкольного учреждения. В ГУО «Детский сад № 24 г. Мозыря» проводятся разнообразные мероприятия по пропаганде здорового питания, консультации с родителями о культуре питания в семье, о здоровой и полезной пище, оформляются информационные стенды, папки передвижки.

№ п/ п	Вопросы контроля	Оценка деятельности
1.	Санитарное состояние пищеблока.	+
2.	Ведение журнала «ЗДОРОВЬЕ».	+
3.	Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока.	+
4.	Соблюдение графика закладки продуктов.	+
5.	Технология приготовления пищи.	+
6.	Снятие пробы с отметкой в журнале бракеража.	+
7.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции.	+
8.	Кулинарная обработка овощей, фруктов.	+
9.	Соблюдение графика уборок.	+
10	Мытьё кухонной посуды и инвентаря.	+
11	Наличие суточной пробы.	+
12	Соблюдение температурного режима в холодильниках.	+

«-» – неудовлетворительно «+» – удовлетворительно

РЕЗУЛЬТАТЫ: В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно: -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, -картотека блюд, -перспективное меню на 10 дней, -меню на каждый день, - Журнал отметки профосмотров - сотрудники в срок проходят медицинский осмотр, - суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин. - Журнал « Санитарное состояние»- Журнал « Витаминизация блюд».

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год.
Ответственный: завхоз Карась С.М.

2. Проводить проверку оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами) Срок: один раз в квартал. Ответственный: завхоз Карась С.М.

Ознакомлены:

С.М.Карась
В.А.Еремеева
А.С.Вишневская
Е.И.Мороз
Попок З.А.