

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение « Детский сад № 261  
Дзержинского района Волгограда»**

**(МОУ детский сад № 261)**

**Анализ**

**организации питания в МОУ детском саду № 261**

**в 2023 году.**

В 2023 году питание воспитанников было организовано в соответствии с «Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утверждённое решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469, СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, Приказа Дзержинского ТУ от 30.12.2022 № 03/638 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Дзержинского района в 2020 году», на основании устава ДООУ, договоров между МОУ детским садом № 261 и родителями (законными представителями) детей.

В детском саду имеется нормативно-правовая база по вопросам организации питания (приказы об организации питания, « О бракеражной комиссии», « Об административно-общественном контроле за организацией и качеством питания»).

В 2023 году организацию питания в МОУ детском саду № 261 осуществляет ООО « Виво-Маркет». Согласно Контракту с поставщиком организован 4-х разовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник).

Ассортимент продуктов, входящих в рацион детского питания, соответствует набору продуктов, рекомендованному СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , Примерному 20-дневному меню. Все продукты поставляются в полном объеме в соответствии с заключенным Контрактом. Поставщиком , в основном, соблюдаются графики поставки продуктов питания, Прием поступающих пищевых продуктов в ДООУ района осуществляется только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При приеме осуществляется обязательный бракераж поступающих продуктов . На каждый вид продукции имеются



накладные, товарные ярлыки, сертификаты и справки. Сопроводительные документы, подтверждающие происхождение пищевых продуктов, качество и безопасность, хранятся до полной реализации продукта.

В ДООУ обеспечиваются надлежащие условия хранения пищевых продуктов, соблюдаются сроки их реализации. Складские помещения оснащены холодильным, весоизмерительным оборудованием, приборами для измерения температуры и влажности воздуха, обеспечено надлежащее санитарное состояние складских помещений.

Такие продукты как мясо кур, мясо говядины, фарш, молочные продукты, рыба, соленые и очищенные овощи хранятся в отдельных холодильных камерах при температуре, рекомендованной производителем. Консервированная продукция, кондитерские изделия, крупы хранятся на стеллажах и подтоварниках в специально оборудованной кладовой, оснащенных термометрами, приборами для измерения влажности. Для хранения хлеба имеются специальные шкафы. Регулярно проводится обработка хлебного шкафа 1 % раствором столового уксуса. При хранении всех групп продуктов соблюдается товарное соседство, осуществляется контроль за соблюдением сроков реализации пищевых продуктов, ведётся журнал учета температурного режима холодильного оборудования согласно СанПиН.

Производственное помещение пищеблока оснащено системой приточно-вытяжной вентиляции, необходимым оборудованием, кухонным инвентарем. Все оборудование находится в исправном состоянии, имеет соответствующую маркировку, санитарное состояние помещений и оборудования пищеблоков отвечает установленным требованиям. Поточность технологических процессов при приготовлении пищи исключает контакт сырой продукции и готовых блюд.

Технология приготовления блюд соблюдается, обеспечивается режим отбора и условия хранения суточных проб, проводится С-витаминизация третьих блюд.

Выдача готовых блюд разрешается после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии, результаты которого регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Работники пищеблока своевременно проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию. В медицинские книжки внесены результаты обследований, прививок. Копии медицинских книжек хранятся в установленном порядке. Персонал пищеблока ежедневно перед началом рабочей смены осматривается медицинскими работниками, результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья» установленного образца.

Помощники воспитателей дошкольных учреждений обеспечены необходимым количеством специальной одежды: фартуками и косынками для раздачи пищи, фартуками для мытья посуды и специальными халатами для уборки помещений.

Во всех возрастных группах созданы условия для организации питания детей в группах. Детские столы и стулья подобраны согласно ростовым группам воспитанников, промаркированы. Для каждой возрастной группы выделена столовая и чайная посуда из

расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Не допускается использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами. В моечных группах имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В ДОУ создаются необходимые условия для формирования у дошкольников представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитании культурно-гигиенических навыков. Педагогами проводится работа по воспитанию у детей культурно-гигиенических навыков, ознакомлению воспитанников с правилами этикета, формированию у них основ здорового образа жизни. В ходе непосредственно образовательной деятельности детям рассказывают о пользе различных продуктов, фруктов, овощей, о значении витаминов и минералов для роста и полноценного развития организма. С детьми организуются игры, викторины, праздники. В группах организованы уголки (зоны) здоровья в которых подобраны разнообразные дидактические игры, методические и авторские пособия для формирования основ здорового питания у детей дошкольного возраста, используются разнообразные формы работы с семьей по пропаганде здорового образа жизни, принципов рационального питания: проводятся общие родительские собрания, групповые родительские собрания, в 2022-2023 учебном году был проведен конкурс детско-родительских стен газет и плакатов «Витаминная семейка», так же в рамках городского Дня открытых дверей «Разговор о правильном питании» согласно Плану мероприятий во всех возрастных группах прошли занятия, игры, игры путешествия и квест – игра, родителям «малоежек» с помощью информационных памяток получили советы, как накормить детей имеющий плохой аппетит.

В целях ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с системой контроля и организации питания был организован «Родительский контроль», родители посещают пищеблок и групповую ячейку в установленном разработанном и утвержденном графике посещений, посещение пищеблока и групповых ячеек осуществляется в сопровождении старшей медицинской сестры или заведующего. Проверка организации питания осуществляется путем внешнего визуального контроля.

Для родителей (законных представителей) в мессенджерах распространили выпуск газеты «Неболяшки», тема выпуска «Детское питание».

На официальном сайте детского сада размещено 20 дневное меню, размещена информация об организации питания дома, о пользе овощей и фруктов, о правилах этикета и сервировке стола.