

СПРАВКА

О результатах тематической проверки деятельности администрации муниципальных дошкольных образовательных учреждений по созданию условий для организации питания и осуществления присмотра и ухода за воспитанниками в подведомственных МОУ

В целях контроля деятельности администраций муниципальных дошкольных образовательных учреждений (далее – МОУ) по созданию необходимых условий для осуществления присмотра и ухода за детьми дошкольного возраста в части организации питания, и в соответствии с планом работы Краснооктябрьского ТУ ДОАВ на 2022/2023 учебный год комиссией в составе: ведущего специалиста Краснооктябрьского ТУ ДОАВ И.Н.Гладышевой, ст.медицинской сестры МОУ детского сада № 178 Зеленцовой Л.А., (по согласованию) в период с 27.02.2023 года по 03.03.2023 года проводилась тематическая проверка согласно приказу Краснооктябрьского ТУ ДОАВ от 07.02.2023 г. № 83 в МОУ детских садах № 253,291.

В ходе проверки рассмотрены следующие вопросы:

- выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков и продуктовых складов МОУ);
- условия выдачи готовой пищи воспитанникам;
- наличие необходимой посуды;
- наличие примерного 20-ти дневного меню и ежедневного меню;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- ассортиментный перечень и качество поставляемых продуктов питания;
- наличие сопроводительной нормативно-технической документации на получаемые продукты;
- наличие медицинских книжек и своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков;

В ходе проверки установлено:

Организация питания в МОУ осуществляется совместно с представителями исполнения контракта и штатными работниками МОУ.

Пищеблоки и продуктовые склады в МОУ находятся в удовлетворительном состоянии, обеспечены необходимым технологическим инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в полном объеме. Возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешены инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентрации моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов (п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.12 СП 2.4.3648-20). Весь

кухонный инвентарь, столы, оборудование промаркированы отдельно для сырых и готовых пищевых продуктов и в достаточном количестве, кухонная посуда промаркирована, в достаточном количестве (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20). Грязная и чистая ветошь хранится в специально промаркированной таре. Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии, используется по назначению. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеются холодильники, для сыпучих продуктов - специальные кладовые, оборудованные стеллажами. Хлеб хранится в специальном шкафу. Хлебные крошки сметают щеткой, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

В проверенных МОУ детских садах № 253, 291 ведется вся необходимая документация согласно СанПиН: 2.3/2.4.3590-20, журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к СанПиН), гигиенический журнал (Приложение № 1 к СанПиН), журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к СанПиН), журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к СанПиН); ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 13 к СанПиН).

В МОУ детском саду № 291 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях не соответствует заявленному.

Питание дошкольников в проверенных МОУ осуществляется в соответствии с утвержденным 20-ти – дневным меню установленного образца и технологическими картами.

Отпуск питания воспитанников организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденными руководителями МОУ. При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по таблице учета посещаемости.

На момент проверки, количество готовой продукции, заявленной по меню, соответствовала количеству детей в группах. Выдача готовых блюд по группам фиксировалась в ведомости готовой продукции.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса на пищеблоках МОУ непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Сохраняют в течение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2° С до +6° С (п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

На момент проверки в МОУ детский садах №№ 253, 291 не нарушены условия хранения суточных проб.

Соблюдаются требования к условию хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, скоропортящихся пищевых продуктов, овощей, фруктов, круп, бакалейных товаров, консервированной продукции, хлеба и обработки яиц. Оснащенность складских помещений стеллажами, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов находится в удовлетворительном состоянии. Температурный режим в холодильном оборудовании и сроки реализации товара соблюдаются.

Прием поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом и при наличии сопроводительной, нормативно-технической документации, подтверждающих их качество и безопасность. При выборочной проверке документов на продукты имеются сертификаты, декларации о соответствии по которым сроки действия не нарушены, ветеринарные справки (с указанием даты выработки), маркировочные ярлыки (с указанием сроков годности и условий хранения соответствующего продукта).

Во всех проверенных МОУ постоянные сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами своевременных медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, с допуском к работе, что соответствует требованиям СанПиН (п. 2.21).

Проверка организации работы с участниками образовательных отношений по формированию основ здорового питания показала следующее.

В годовых планах работы МОУ детских садов №№ 253, 291 на 2022/2023 годы указаны основные направления работы с воспитанниками по формированию представлений об основах здорового образа жизни, рационального питания и воспитания культурно-гигиенических навыков.

Анализ работы показал, что в целом в групповых помещениях проверенных МОУ созданы материально-технические и медико-социальные условия для реализации основной образовательной программы дошкольного образования и дополнительных программ физического развития. В планах воспитательно-образовательной работы в полном объеме представлены все направления педагогической работы с воспитанниками с применением различных методов, форм и технологий взаимодействия. Реализовано сопровождение процесса обеспечения необходимых условий для организации игр и занятий с детьми по здоровому образу жизни и организации правильного питания. В каждой возрастной группе проверенных МОУ имеются центры активности с широким набором алгоритмов, наглядно-демонстрационного материала, дидактических пособий и игровых средств.

Педагоги систематически проводят занятия, развлечения, досуги, игровые ситуации по ознакомлению воспитанников с полезными продуктами, культурой поведения за столом, культурно-гигиеническими навыками и др. В МОУ детском саду № 253 было проведено развлечение для старших дошкольников «В здоровом теле - здоровый дух». Представлена книга «О вкусной и полезной еде» (с элементами аппликации), выполненная

воспитанниками МОУ; презентация опыта работы МОУ по взаимодействию с родителями (законными представителями) «Здоровый дошкольник»; презентация педагогического опыта «Использование современных педагогических технологий при организации работы по гигиеническому воспитанию, оздоровлению и организации питания детей дошкольного возраста». Проведены творческий конкурс и фотовыставка для семей воспитанников: «Лучший рецепт для детского меню», «Мы за здоровый образ жизни!». В МОУ детском саду № 291 был проведен открытый показ занятия в средней группе «Поговорим о правильном питании», круглый стол «Воспитание дошкольника». Организована выставка детских рисунков, аппликаций, коллажей, коллективных работ: «Фрукты, овощи люблю - в огороде всё найду!»; презентация выставки методических разработок, дидактических игр по теме: «Разговор о правильном питании».

В МОУ детском саду № 253 большое внимание уделяется применению здоровьесберегающих технологий и различных форм оздоровительной и профилактической работы с детьми: технологии обучения здоровому образу жизни (проблемно-игровые ситуации, игротренинги и игротерапия; занятия из серии «Азбука здоровья»; самомассаж, точечный массаж; физкультурные праздники; совместные спортивные мероприятия с родителями); технологии сохранения и стимулирования здоровья (подвижные и спортивные игры; динамические паузы с использованием ИКТ; гимнастика для глаз; дыхательная и звуковая дыхательная гимнастика; гимнастика пальчиковая; игровой стретчинг и релаксация); коррекционные технологии: кинезиологическая гимнастика; ортопедическая гимнастика; технология музыкального воздействия).

В МОУ детских садах №№ 253,291 вопросы по организации питания дошкольников находятся под ежедневным контролем со стороны администрации. На Советах МОУ, совещаниях при заведующем, Педагогических советах рассматриваются вопросы по организации питания и повышению его качества. Ведется мониторинг контроля за организацией питания и мониторинг учета мнения родительской общественности об организации питания в МОУ.

Для информирования родителей (законных представителей) воспитанников о ежедневном рационе питания в приемных комнатах групповых ячеек МОУ детских садов №№ 253,291 вывешивается ежедневное меню. В МОУ детском саду № 253 ежедневное меню по двум возрастным категориям размещается на официальном сайте в разделе «Организация питания».

В МОУ детских садах №№ 253,291 на родительских собраниях систематически рассматриваются вопросы по организации питания. Ведутся индивидуальные беседы администрации с родителями (законными представителями). Ежегодно проводится городской День открытых дверей «Разговор о правильном питании». Организовано консультирование родителей (законных представителей) по вопросам организации рационального питания, гигиенического воспитания, оздоровления и приобщения к основам здорового образа жизни дошкольников в семье

средствами мессенджеров, официальных сайтов учреждений, размещением консультационного материала на стендах МОУ (консультации, памятки, листовки, буклеты, рекомендации). Родители (законные представители) являются участниками проектов, творческих конкурсов; оказывают содействие в подготовке тематических праздников и досугов.

Таким образом, проверка деятельности МОУ детских садах № 253, № 291 по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20 показала, что руководителями проверенных МОУ проводится систематическая, целенаправленная работа по созданию условий для организации питания воспитанников МОУ и пропаганда здорового образа жизни, принципов рационального питания.

По итогам проверки МОУ детский сад № 291 необходимо усилить контроль за ведением журнала учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По итогам проверки МОУ детский сад № 291 необходимо дополнить информацию на официальном сайте МОУ об организации питания в детском саду. Заполнять раздел «Питание сегодня» на официальном сайте МОУ, размещая ежедневное меню по двум возрастным категориям.

Ведущий специалист
Краснооктябрьского ТУ ДОАВ



И.Н. Гладышева