

Организация питания в дошкольных организациях района в 2019 году

(Л.Шаталова – главный специалист управления образования)

Анализ управленческой и педагогической деятельности, проведенный в ходе проверок ДООУ в 2019 году выявил как позитивный опыт работы, так и целый ряд проблемных вопросов в части организации питания детей в дошкольных учреждениях.

В ходе проверки изучались вопросы управленческого аспекта организации питания воспитанников образовательных учреждений, нормативно-правового обеспечения организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, осуществления закупок продуктов питания образовательными организациями, контроля качества питания детей, соблюдения требований СанПиН в образовательных организациях, создания условий для организации питания в образовательных организациях.

Проверка показала, что во всех дошкольных образовательных учреждениях организована работа по контролю за качеством питания.

Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются на совещаниях с руководителями образовательных организаций.

Во всех образовательных организациях назначены ответственные за организацию поставок продуктов питания в детские организованные коллективы, прием товарных партий продукции.

В образовательных организациях работают приемочные комиссии, осуществляющие приемку товара по каждому контракту. Факты работы комиссий подтверждаются актами приема передачи товара и экспертными заключениями.

Функции контрактных управляющих образовательных учреждений осуществляют руководители данных учреждений, прошедшие соответствующую подготовку.

В части изучения вопроса контроля качества питания детей, соблюдения требований СанПиН, создания условий для организации питания в образовательных организациях установлено следующее.

В образовательных учреждениях на момент проверки имелись в наличии необходимые документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемой продукции (акты приемки-передачи товаров, счёт-фактуры, товарные накладные, сертификаты соответствия, ветеринарные удостоверения, справки, удостоверения качества).

Однако все так же, имеют место быть, ряд нарушений в МБДОУ «Детский сад с. Оскольское», товарные накладные не оформлены должным образом – отсутствуют подписи со стороны заказчика, отсутствует договор материальной ответственности с завхозом, которая по факту ведет приемку продуктов питания.

Документов, подтверждающих факт поставки некачественных, фальсифицированных товаров в образовательных организациях муниципальных районов на момент проверки выявлено не было.

Для контроля за качеством поступающей продукции в образовательных учреждениях проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Во всех проверенных организациях ведутся бракеражные журналы на приём сырой продукции.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы, о чем свидетельствует информация бракеражных журналов. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

В ряде дошкольных учреждений района отмечены нарушения в соблюдении действующего законодательства в сфере организации питания, в том числе СанПиН 2.4.1.3049-13. В помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов отсутствуют приборы для измерения влажности воздуха.

Перспективное и фактическое меню не учитывают возрастные физиологические потребности дошкольников в д/с Глинновской СОШ, Тростенецкой СОШ, с.Оскольское, с.Николаевка, д/группы Ольховатской ООШ, Фактическое меню часто не соответствует перспективному.

Нормы потребления продуктов питания, особенно важных для растущего организма (мясо, рыба, творог, молоко, яйцо, фрукты) не выполняются или в лучшем случае выполняются частично на 72 - 80 процентов в с.Оскольское, д/группы Ольховатской ООШ, Глинновской СОШ, Тростенецкой СОШ, ДОУ № 3.

Товарные партии продуктов, чаще всего овощей и фруктов, сухофруктов, изюма поступают на пищеблок без маркировки, что является грубым нарушением.

Условия хранения овощей и фруктов не соответствуют требованиям в д/группы Ольховатской ООШ, Глинновской СОШ, МБДОУ д/с с.Оскольское, Тростенецкой СОШ. Также выявлены повторные факты замораживания охлажденной свинины в МБДОУ д/с с.Оскольское, д/группа Ольховатской ООШ допускается, что также является нарушением требований СанПиН.

В МБДОУ д/с №6 на пищеблоке есть весы для сырой продукции, но всего на 5 кг, что позволяет сделать вывод о их неиспользовании фактически. В МБДОУ с.Оскольское для выдачи продуктов на пищеблок используются те же весы, что и для взвешивания сырой и готовой продукции на пищеблоке. Кроме того, весы в МБДОУ «Детский сад №6 г.Нового Оскола Белгородской области» не позволяют осуществить взвешивание блюд перед выдачей в группы, поверка этих весов не осуществляется. В других проверенных детских садах, в соответствии с подтверждающими документами, поверка весов проводится ежегодно.

В МБДОУ «Детский сад с. Николаевка», МБДОУ д/с №6 на пищеблоках для обработки пищевых продуктов, частично используются деревянные и столы с искусственным покрытием, что не соответствует санитарным нормам. Также не соблюдаются условия хранения разделочных досок и ножей.

В д/гр. Глинновской СОШ примерное 10-дневное меню и технологические карты не утверждены приказом директора, производится необоснованная замена блюд и не соблюдается очередность дней 10-го меню.

Во всех ДОО имеется картотека технологических карт. Однако оформление технологических карт необходимо привести в соответствие с санитарными требованиями. Добавить ссылки на источник, технологию приготовления и химический состав. В МБДОУ д/с №3, д/гр. Ольховатской ООШ, Тростенецкой СОШ при приготовлении блюд поваром не используются технологические карты. В МБДОУ «Детский сад №3, 6, 9 комбинированного вида г.Новый Оскол»,

МБДОУ «Детский сад с. Ниновка», д/гр. Ольховатской ООШ, Тростенецкой СОШ в наличии технологические карты не на все предусмотренные меню блюда.

Хранение и отбор суточных проб осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Однако в д/гр. «Шараповской СОШ», «Ольховатской ООШ», «Тростенецкой СОШ» частично отсутствовали суточные пробы за предыдущие рабочие сутки. В д/гр. «Тростенецкой СОШ» ответственный за отбор и хранение суточных проб не назначен.

В ходе *анализа организации процесса питания детей в группах* выявлено следующее.

Питание детей в проверенных детских садах осуществляется в групповых помещениях, имеются буфетные – раздаточные. В детском саду с. Старая Безгинка, д/гр. «Ольховатской ООШ» питание детей осуществляется в столовой.

Группы проверенных дошкольных организаций оснащены необходимой посудой и инвентарем, имеющими маркировку в соответствии с действующими нормами СанПиН. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра. В групповых помещениях МБДОУ «Детский сад №3 комбинированного вида г.Новый Оскол», МБДОУ «Детский сад с.Мосьпанов», д/гр. «Тростенецкой СОШ» отсутствуют промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе, позволяющие обеспечить полное погружение столовой посуды.

Раздачу готовой пищи в группах осуществляют помощники воспитателей. Прием пищи организуется в соответствии с режимом дня.

Воспитатели осуществляют руководство питанием детей в группе: следят за осанкой, поведением за столом.

С целью информирования родителей о дневном рационе питания детей, в групповых ячейках всех ДОУ, в доступном месте размещено ежедневное меню, которое соответствует утвержденному заведующим.

В ходе *анализа организационных мероприятий ДОО, направленных на контроль организации питания*, выявлено, что не во всех проверенных ДОО изданы необходимые приказы об организации питания. Его отсутствие имеет место в д/гр. «Тростенецкой СОШ», «Ольховатской ООШ». В МБДОУ «Детский сад с. Ниновка» Новооскольского района, согласно приказу, контроль качества готовой кулинарной продукции перед выдачей в группы возложен на заведующего хозяйством, фактически контроль осуществляет бракеражная комиссия, в функции которой, согласно нормативным документам, входит только контроль закладки продуктов в котел.

В ходе анализа деятельности заведующих ДОО выявлено, что в МБДОУ района со стороны заведующих запланирован контроль организации питания, однако результаты данного контроля документарно не отражены.

Анкетирование родителей по вопросам удовлетворенности организацией питания в ДОО проводятся не во всех детских садах, также недостаточно внимания уделяется рассмотрению вопросов организации питания на совещаниях, педагогических советах и родительских собраниях.

У всех сотрудников имеются санитарные книжки. Вместе с тем, в некоторых ДОУ повар не имеет соответствующего образования.

Постановление Совета управления образования по вопросу «Организация питания в дошкольных организациях района»

Совет управления образования, заслушав и обсудив доклад главного специалиста управления образования Л.В. Шаталову отмечает,

руководителям образовательных организаций района необходимо принять ряд дополнительных мер по совершенствованию системы контроля качества закупаемых продуктов питания, а именно:

- **повысить ответственность** должностных лиц за организацию поставок продуктов питания в детские организованные коллективы, прием товарных партий продукции, организацию производственного контроля, включающего ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;
- **при организации работы** в части закупок продуктов питания для образовательных учреждений руководствоваться постановлением Правительства Белгородской области «Об утверждении Регламента организации контроля результатов, предусмотренных контрактами на поставку пищевой продукции, заключенными заказчиками Белгородской области» (с изменениями в части порядка приемки продуктов питания и составления спецификации);
- **провести анализ** примерных двухнедельных меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, при необходимости внести изменения;
- **регулярно проводить анализ** качества предоставления услуг питания на административных совещаниях образовательных учреждений, родительских собраниях;
- **осуществлять прием** пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- **обеспечить организацию** производственного контроля, включающего лабораторно – инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;
- **не допускать исключение** из ежедневного рациона молока;
- **всем руководителям** образовательных учреждений района взять под личный ежедневный контроль организацию питания обучающихся.
- **определить меры ответственности** для лиц, допустивших грубые нарушения санитарных правил при организации питания детей.

На основании вышеизложенного, Совет управления образования

постановляет:

1. Отметить положительную работу ДОО д/с № 10 комбинированного вида (заведующий Дуюнова И.В.), ДОО д/с с. Великомихайловка (заведующий Вознюк С.А.) по организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
 2. Считать приоритетным направлением в организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении построение системы внутриучрежденческого мониторинга и контроля.
 3. Руководителям всех ДОО:
 - в срок до 01.01.2020 г. провести анализ примерных двухнедельных меню с учетом сезонности и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, внести обязательные изменения. Утвердить в соответствии с требованиями технологические карты, на все, применяемые в меню, блюда.
 - в срок до 01.01.2020 г. определить меры ответственности для лиц, допустивших грубые нарушения санитарных правил при организации питания детей.
 - В срок до 01.06.2020 г. привести в соответствие квалификацию поваров, не имеющих соответствующего образования.
- Контроль за исполнением данного постановления возложить на главного специалиста управления образования Л.В.Шаталову