



муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 455»
городского округа Самара

Россия, 443051 Самара, ул. Свободы, д.196

Тел.: 8 (846)954-28-54, 8 (846)931-85-64;
E-mail: detsad455@mail.ru

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 455» г.о. Самара

В соответствии с годовым планом работы учреждения в МБДОУ «Детский сад № 455» г.о. Самара в период 05 ноября 2025 года по 20 ноября 2025 года.

была проведена проверка организации питания детей в детском саду. Проверка осуществлялась: Л.Б.Липатовой, заведующей; Г.В.Стерликовой, Н.В.Салаховой, медицинскими сестрами; Л.В. Ивановой, ст.воспитателем; Николаевой И.А., методистом; Н.Н.Москвиной, заместителем заведующего по АХЧ.

С целью изучения созданных в детском саду условий для организации сбалансированного и рационального питания детей проверялась деятельность медицинской службы, работников пищеблока, воспитателей групп.

Вопросы, подлежащие контролю в ходе проверки:

1. Качество ведения документации по организации питания медицинскими и кухонными работниками.
2. Условий приготовления пищи на пищеблоке.
3. Наблюдение за организацией питания в группах.
4. Выполнение натуральных норм питания.
5. Информированность родителей по вопросам организации питания в ДОУ.

Проведенная проверка показала, что процесс организации питания в детском саду осуществляется в соответствии с Гигиенические нормативами и требованиями к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 29.01.2021 № 62296 СанПиН 1.2.3685-21 и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами от 27.10.2020 № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН).

В детском саду организацией питания осуществляется ООО «Кировский комбинат школьного питания» г.о. Самара, в соответствии с Контрактом № 455-К от 11.01.2016 г.

Медицинскими работниками Г.В. Стерликовой, Н.В. Салаховой ведется документация (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.), по организации питания в соответствии с предъявляемыми требованиями, а также осуществляется контроль за ведением документооборота пищеблока; выполнением сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий.

В ДОУ организовано четырехразовое питание в соответствии с решением Общего собрания родителей (законных представителей) от октября 20225 года и на основе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем дошкольного образовательного учреждения и директором ООО «Кировский комбинат школьного питания» г.о. Самара, в соответствии с СанПиНом.

Все оборудование пищеблока в рабочем состоянии. На момент проверки вся посуда пищеблока была из нержавеющей стали (в соответствии с требованиями СанПиН была полностью заменена алюминиевая посуда). Работники кухни знают и выполняют правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами (один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке).

Входной контроль за качеством продуктов и сырья осуществляет кладовщик О.В. Сумбаева и медицинские сестры Г.В. Стерликовой, Н.В. Салаховой. Они систематически контролируют сопроводительную документацию, поступающих на склад с продуктов. Сопроводительные документы, на момент проверки, подтверждали качество и безопасность поступивших продуктов. Удостоверение качества и ветеринарное заключение были предоставлены на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия на каждый вид продукции (молочную продукцию, кондитерские изделия). Качество поступающей продукции фиксировалось Журнале бракеража скоропортящихся продуктов. Журнал ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). При получении продуктов осуществлялся контроль целостности упаковки и органолептической оценки поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

В дни проведения контроля поступивших продуктов (06.11.2025г., 11.11.2025г., 13.11.2025г.) все документы, подтверждающие качество продукции, были предоставлены. В случаях несоответствия заявленной продукции и наименования в документах (срок реализации, температура хранения и т.д.) – оформляются документы на возврат продуктов. На момент проверки таких нарушений не было выявлено.

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений особое внимание на пищеблоке уделяется на изолированность хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Замечаний по несоблюдению норм товарного соседства продуктов не было. Все продукты были разложены в промаркированные контейнеры.

Были произведены контрольные замеры температуры в холодильниках 05.11.2024г., 07.11.2024г., 10.11.2024г. Температура соответствовала записям, зафиксированным ответственным в специальном журнале (+ 2; + 6 градусов С).

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике.

Выдача пищи производится согласно графику (размещен на стенде у пищеблока).

В рамках контроля была произведена проверка готовых блюд (06.11.2025г., 14.11.2025г., 17.11.2025г.): снятия проб, органолептическая оценка. Комиссия отметила привлекательный внешний вид готовых блюд, их цвет и консистенцию, соленость. По данным параметрам был сделан вывод, что технология приготовления, пищевая ценность блюд были сохранены. Никаких посторонних включений и примесей не было обнаружено. Бульоны сохраняли прозрачность, разваренных овощей не было. В пюреобразных гарнирах и кашах не было комков, они были с однородной консистенцией. Отдельно оценивался запах блюд. В них не было выявлено горечи и неприятных тонов. Выход готовых блюд соответствовал заявленному нормативному весу.

Контроль раздача пищи проводился практически ежедневно (в сроки проверки с 05.11.2025г. по 18.11.2025г.) Проверялись: санитарное состояние и маркировку используемой посуды; транспортировка в группы; внешний вид персонала, осуществляющего доставку блюд в группы и раздачу.

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание,

главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.

Проверка пищеблока показала, что состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам; санитарный противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств); соблюдаются требования к хранению продуктов (соблюдается товарное соседство); приготовленные блюда соответствуют требованиям (калорийности, сбалансированности, вкусу детского питания).

Проверка организации питания в группах показала, что режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети садятся за накрытые столы по мере окончания умывания. Пища подается детям умеренно горячей, имеет привлекательный вид, хорошие вкусовые качества. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. Во время приема пищи (по мере необходимости) дети пользуются бумажными салфетками. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей. Воспитатели и младшие воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Воспитателям: Рахматулиной Р.М. (2 мл.гр. № 1), Кутлугалямовой О.С. (1 мл.гр. № 2), Просыпкиной О.А. (1 мл.гр. № 3), Юдиной Т.Е. (ср.гр. № 10) необходимо усилить индивидуальную работу по формированию у детей навыка пользоваться столовыми приборами, используя игровые приемы, личный пример.

Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют возрастным показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Проверка групповой документации показала, что во всех группах на видном месте размещено ежедневное меню. В уголках представлена информация о правильном питании, нормах питания для детей дошкольников, рекомендации о том, как приучить детей к полезной пище. Особенно привлекательный и содержательный материал размещен в родительских уголках групп №№ 4, 7, 9, 12 (воспитатели: Минигулова К.С., Степнова Е.А., Иваева Е.И., Харская В.М., Андреева И.А., Антипова Н.В.).

Оценка организации питания в группах показала, что в детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи; режим питания в группах соответствует санитарно-гигиеническим требованиям; ведется активная работа по формированию у детей культуры правильного питания.

Проверка выполнения норм питания (в среднем) по основным продуктам на 01 ноября 2025 года показал, что по молоку выполнено 66 %, по творогу – 102 %; по рыбе – 55 %, по сметане – 81 %, по птице – 186 %; по яйцу – 32%, по овощам – 70 %, по фруктам – 48 %; по хлебу – 170 %; по мясу – 12 %; по картофелю – 119 %; по сливочному маслу – 88 %; по растительному маслу – 111 %; по сахару – 137 %; по крупе – 130 %; по сыру – 62 %; по печени – 37 %; по сухофруктам – 330 %. Анализ выполнения натуральных норм показал, что некоторым из продуктов питания нормы выполняется частично.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин - 20-25%. Но в суточном рационе допускается отклонение до 10 % суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов). Стоимость питания, из расчета на одного воспитанника в день, составляет 210 рублей.

С информацией об организации питания могут познакомиться как родители воспитанников, посещающих детский сад, так и гости учреждения. В холле детского сада размещено ежедневное меню (с указанной стоимостью питания в день). На стендах так же представлена следующая информация: норма продуктов на одного ребенка; время выдачи пищи; норма выдачи пищи; Журнал отзывов и предложений о качестве питания ДООУ; информация о здоровом питании и правильных пищевых привычках; консультации медиков с рекомендациями по организации питания дома, режиме приема пищи, полезности тех или иных продуктов.

По результатам проверки можно сделать выводы:

1. Организация питания в детском саду осуществляется с «Гигиеническими нормативами и требованиями к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Необходимая медицинская документация и документация пищеблока по организации питания есть в наличии и оформлена в соответствии с требованиями ведения документооборота.
3. Работа с детьми по воспитанию культурно – гигиенических навыков систематически проводится.
4. Родители ежедневно имеют возможность получать информацию по организации питания детей.

Рекомендации:

1. Медицинским работникам Г.В.Стерликовой, Н.В.Салаховой строго следить за выполнением натуральных норм питания.
2. Воспитателям всех групп, совместно с родителями, продолжать работу по воспитанию культурно – гигиенических навыков воспитанников и формированию у детей правильных пищевых привычек.
3. Заместителю заведующего по АХЧ Москвиной Н.Н. продолжать работу по оснащению (замене) оборудования по организации питания сотрудников и детей учреждения.

Заведующий:



/Липатова Л.Б./