

**Отчет Совета по питанию о результатах работы
по организации питания воспитанников ГБДОУ детский сад № 58
Кировского района Санкт-Петербурга за 2023 – 2024 уч. год**

Организация рационального сбалансированного питания – важное направление развития ребенка раннего и дошкольного возраста. Правильное питание – основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. В работе ДОУ вопрос о правильном питании занимает особое место. Организация питания в ДОУ включает следующие направления: материально-технические условия; кадровые условия; воспитательно-образовательная работа педагогов; инновационный, творческий подход педагогов в организации питания.

Питание в ДОУ организовано в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ, ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1, Постановлением Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания» от 15.08.1997 № 1036 и в целях обеспечения детей сбалансированным питанием, необходимым для их нормального роста и развития.

Для детей, посещающих ДОУ, организовано четырехразовое сбалансированное горячее питание на основе примерного десятидневного меню: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы ДОУ, поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста и раннего возраста. Утвержден график раздачи пищи на группы в соответствии с возрастом детей и режимом дня. В питании детей используется йодированная соль, проводится С-витаминизация третьего блюда.

Материально-технические условия в ДОО соответствуют нормативным документам по организации питания в дошкольных учреждениях. В ДОУ созданы условия для хранения продуктов и приготовления пищи, для организации качественного питания воспитанников.

Санитарное состояние пищеблока в течение учебного года признано удовлетворительным: соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет документацию по организации питания: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, завхоз составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд, в меню отмечаются изменения и оформляется приказом по учреждению. В ДОУ имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим ДОУ, вывешено на видном месте при входе в пищеблок, где производится выдача пищи по группам. Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью членов бракеражной комиссии. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, фиксируется органолептическая оценка готовых блюд. Также отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов. Ответственный по охране труда следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. Учет полученных и

расходуемых продуктов, а также их остатков ведется кладовщиком в письменном и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу кладовщика, избежать рутинных расчетов и переписываний.

Особое внимание направлено на соблюдение режима питания, на организацию процесса приема пищи, возбуждение аппетита воспитанников, отношение к новым блюдам. На то, какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировку стола, привитие культурно-гигиенических навыков. Эти вопросы контролируют заведующий и старший воспитатель.

В ДОУ создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей раннего возраста, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами. Воспитатели формируют у детей привычку к аккуратности и чистоте, прививают простейшие навыки самообслуживания в сервировке стола. Прием пищи осуществляется под контролем воспитателей. Для закрепления полученных навыков активно используется предметно-развивающая среда групп. Воспитатели организуют сюжетно-ролевые игры: "Магазин", "Дом", "Кафе", "В гостях", "Столовая". Игровой материал разнообразен и подобран по возрасту детей. Планируется провести анкетирование родителей по теме "Питание в семье".

В целом работа по организации питания в ДОУ и работу Совета по питанию за 2023 – 2024 уч. год решено считать удовлетворительной.