

**СМОТР-КОНКУРС
«НА ЛУЧШУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ,
РЕАЛИЗУЮЩИХ ОСНОВНУЮ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ - ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ИРБИТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»**

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Гаевский детский сад»**

Юридический адрес: 623840, Свердловская область, Ирбитский район, деревня Гаева, улица Школьная, дом 17.

Фактический адрес: 623840, Свердловская область, Ирбитский район, деревня Гаева, улица Школьная, дом 17.

Заведующий: Ваганова Людмила Петровна

Ответственный за организацию питания: фельдшер Помаскина Виктория Александровна (приказ от 08.12.2017 года №130 «Об организации питания детей МДОУ «Гаевский детский сад»)

1.2. Информационные материалы

1. муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Гаевский детский сад» (МДОУ «Гаевский детский сад»)

Организационно-правовая форма – учреждение.

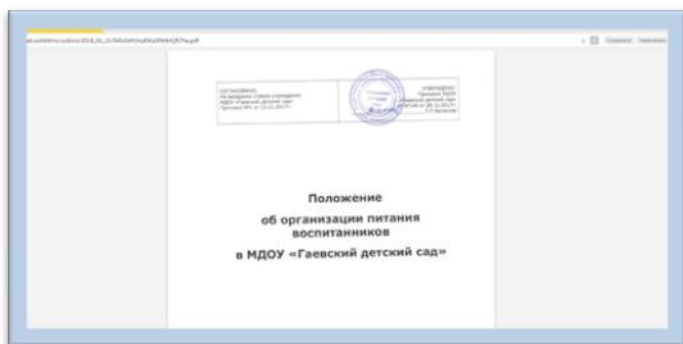
Тип учреждения – бюджетное.

Тип образовательной организации – дошкольная образовательная организация.

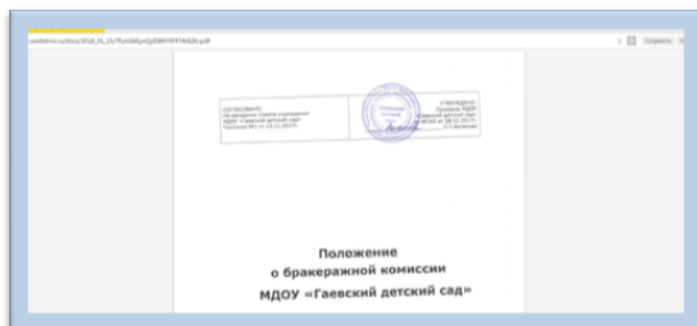
2. ДОУ посещают 114 детей.

3. В ДОУ и на пищеблоке имеется нормативно-правовая документация по организации питания:

- Положение об организации питания воспитанников МДОУ «Гаевский детский сад», утверждённое приказом заведующего от 28.12.2017г. №146.



- Положение о бракеражной комиссии МДОУ «Гаевский детский сад», утверждённое приказом заведующего от 28.12.2017г. №145.



- Положение «Об организации проведения санитарно-гигиенических, профилактических, оздоровительных мероприятий, обучения и воспитания в сфере здоровья воспитанников МДОУ «Гаевский детский сад», утвержденный приказом от 12.01.2018 года №12.



- План оздоровительной работы на 2017-18 уч. год, утвержденный приказом от 30.08.2017 года №72А.



- Комплексный план по организации текущего контроля за состоянием здоровья воспитанников, условиями, обеспечивающими благополучие, сохранение и укрепление здоровья воспитанников МДОУ «Гаевский детский сад».



- План мероприятий, направленных на обеспечение сохранения и укрепления здоровья, качества питания обучающихся МДОУ «Гаевский детский сад» на 2018 год.



- Алгоритм «Организация контроля за питанием в МДОУ Гаевский детский сад».



- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания:

- Молока, молочной, кисломолочной продукции – Алапаевский молочный комбинат;
- Хлеба, хлебобулочной продукции – ИП Лукина Т.В.;
- Мяса, мясной продукции – СПК «Пригородное», СПК «Жилачевский»;
- Бакалея, мясо птицы, рыба, яйцо, субпродукты (печень) – ИП Черкасский В.В.;
- Фрукты, овощи – ИП Симанов С.А.

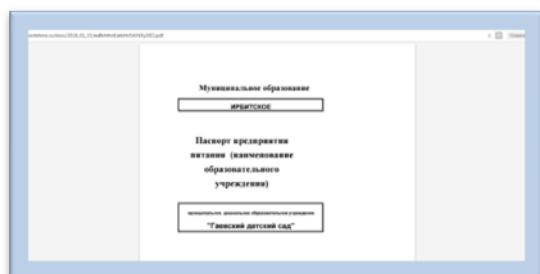


- Десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, утверждённое приказом заведующего от 18.08.2016г. №70.



- Меню-требование.
- Бракеражный журнал сырой продукции с указанием времени доставки и время реализации и номера накладной и сертификата.

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал Здоровья.
- График закладки продуктов в котел, утверждённый приказом заведующего от 08.12.2017г. №130.
- Журнал входного контроля продуктов.
- Накопительная ведомость.
- Журнал регистрации отходов.
- Журнал санитарного состояния.
- Журнал С-витаминизации блюд.
- Таблицы замены продуктов по основным пищевым веществам.
- Журналы регистрации температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журналы регистрации температурного режима и влажности в складском помещении.
- Журнал мытья холодильников.
- Книга складского учета поступающих продуктов и продовольственного сырья.
- Паспорт предприятия питания, утвержденный приказом от 08.12.2017 года №134.



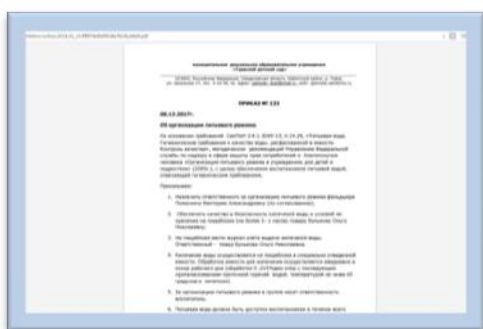
- Сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- Перечень приказов:
 - ✓ Приказ №130 от 08.12.2017г. «Об организации питания детей МДОУ «Гаевский детский сад»;



- ✓ Приказ №131 от 08.12.2017г. «О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов на 2018 год»;



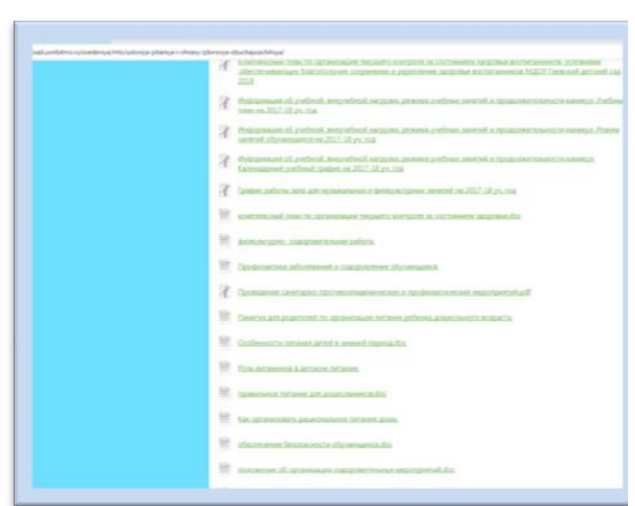
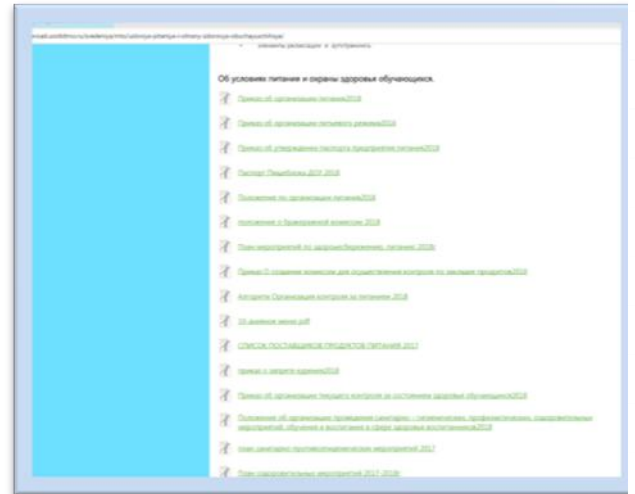
- ✓ Приказ №132 от 08.12.2017г. «Об организации питьевого режима»



Заключены договоры с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» по проведению гигиенического обучения граждан, проведение производственного лабораторного контроля, обследованию сотрудников и детей на гельминты, рота- и норовирусы, услуги по дератизации, дезинфекции, обработке территории клещей.

4.Информация о рациональном питании, санитарных требованиях к питанию, об участии ДОУ в конкурсе на лучшую организацию питания есть на сайте ДОУ.

<http://gaevsad.uoirbitmo.ru/svedeniya/mto/usloviya-pitaniya-i-ohrany-zdorovya-obuchayuschih-sya/> - Ссылка на страницу сайта ДОУ с информацией об условиях питания и охраны здоровья обучающихся.



[http://gaevsad.uoirbitmo.ru/novosti/munitsipalnyy konkurs na luchshuyu organizatsiyu pitaniya 20180208/](http://gaevsad.uoirbitmo.ru/novosti/munitsipalnyy_konkurs_na_luchshuyu_organizatsiyu_pitaniya_20180208/) - Ссылка на страницу сайта ДОУ с информацией об участии в муниципальном конкурсе на лучшую организацию питания.

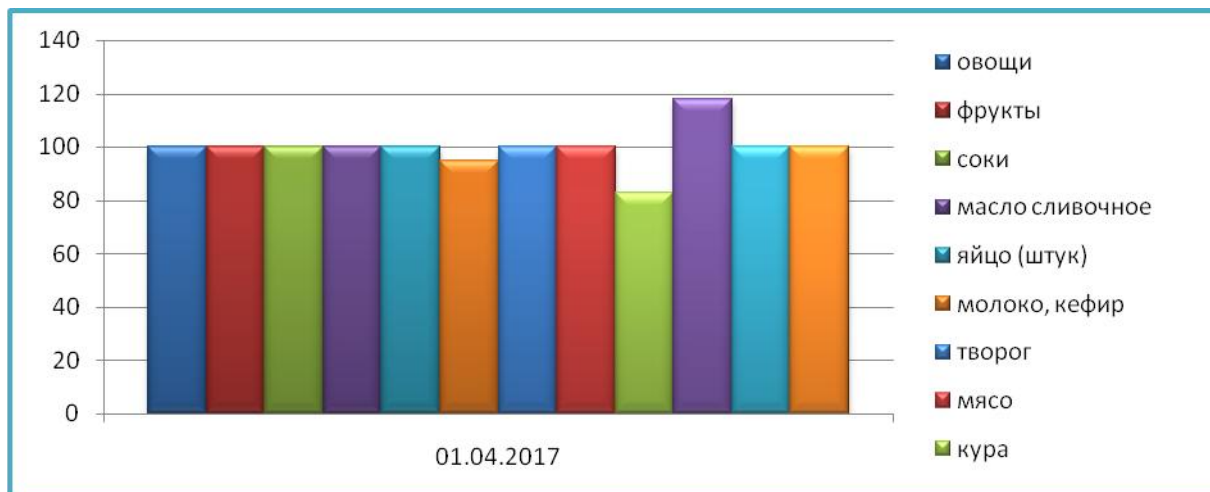
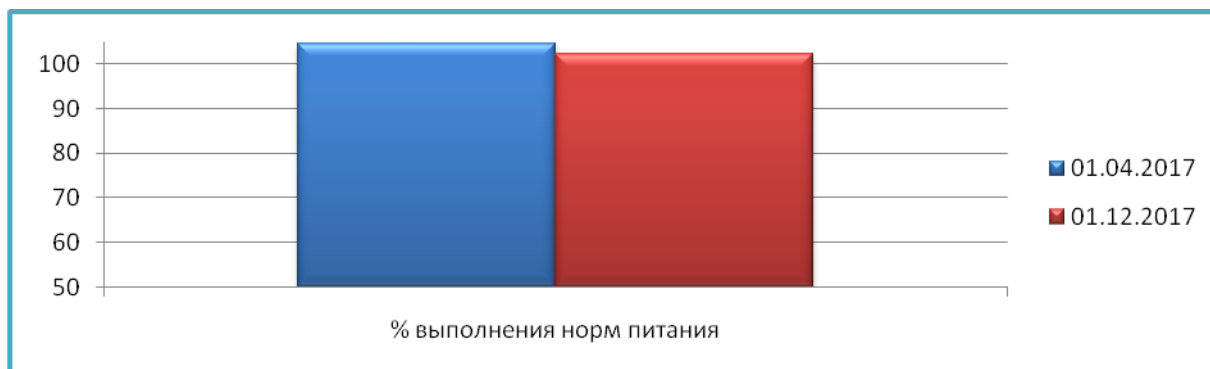


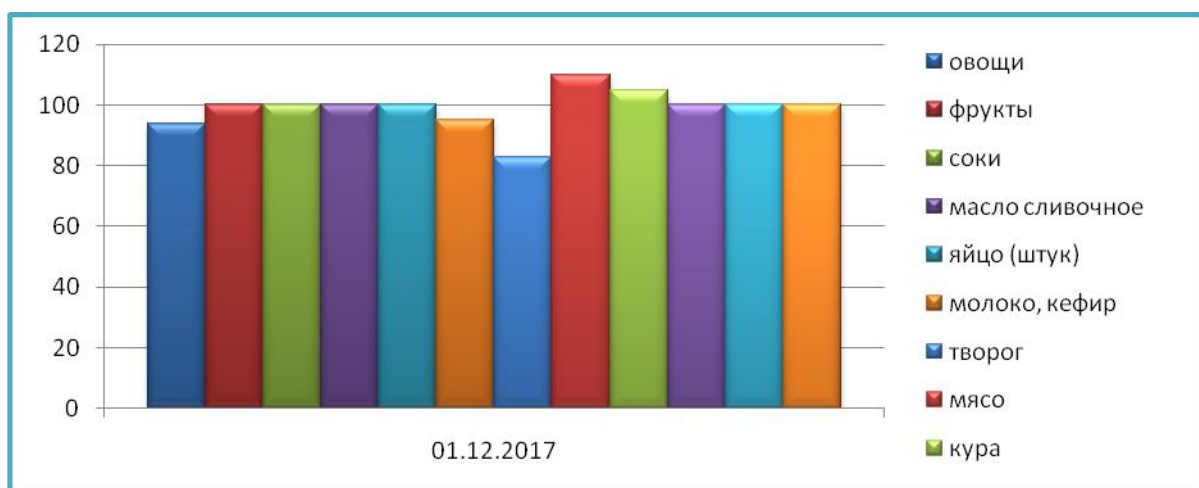
http://gaevsad.uoirbitmo.ru/golosovanie/?vote_id=5 –Ссылка на страницу сайта ДОУ с онлайн – голосованием по качеству питания.



5. Десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов, утверждённое приказом заведующего от 18.08.2016 г. № 70.

6. Выполнение норм питания (март 2017, декабрь 2017 года)





7. В ДОУ ежедневно проводится С-витаминизация блюд посредством включения в меню аскорбиновой кислоты и продуктов, обогащенных витаминами для повышения биологической ценности пищи.

8. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания и содержанию пищеблоков.

Пищеблок находится на первом этаже, вход осуществляется со стороны хозяйственного двора.

Помещения пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Пищеблок включает в себя: помещение для приема пищевых продуктов, помещение для первичной обработки овощей (в том числе для чистки картофеля), горячий цех, раздаточную, холодный цех, мясо-рыбный цех, моечную кухонной посуды, кладовую сухих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

Помещения пищеблока оборудованы системами отопления, приточно-вытяжной вентиляции, холодного и горячего водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями. Стены помещений пищеблока облицованы глазурованной плиткой (высота 2 м) для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Потолки в производственных цехах пищеблока окрашены влагостойкими материалами. Пол облицован противоскользящей плиткой, допускающей обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов. Уровень естественного и искусственного освещения соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Для соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд в горячем цехе предусмотрено функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной

продукции и зоны холодных закусок. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

Производственные столы (для сырой и готовой продукции)-5 шт.;

Электрическая плита-1 шт.;

Пароконвектомат-1 шт.;

Универсальная кухонная машина -1 шт.;

Весы-2 шт.;

Электромясорубка- 1шт.;

Холодильник- 5 шт.;

Картофелеочистительная машина-1 шт.;

Сталлаж -3 шт.

Оборудование приобретено за счет финансирования местного бюджета, а так же дополнительных средств родителей и спонсоров.

Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 и имеют маркировку.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано гигрометром. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, и результаты фиксируются в Журналах регистрации температурного режима и влажности.

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих сохранность и предохраняющих от загрязнения. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения. Дезинсекция и дератизация помещений пищеблока проводится ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Питание организовано в соответствии с десятидневным меню, утверждённым приказом заведующего от 18.08.2016г. №70, включающим меню-раскладку для детей ясельного и дошкольного возраста, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов.

С целью информирования родительской общественности в каждой групповой ячейке и на стендах «Растите здоровыми» ежедневно размещается меню на текущий день.

Питание детей организуется в помещении групповых. Доставка пищи от пищеблока до групповых осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Для мытья столовой посуды групповые оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. В групповых мебель для приема пищи соответствует росту и возрасту детей, изготовлена из материалов, безвредных для здоровья детей. Столовая и чайная посуда имеется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды, при обязательном соблюдении условий ее хранения.

Умывальные зоны воспитанников укомплектованы в полном объеме и соответствуют требованиям современного законодательства.

Интерьер мест для приема пищи формирует эстетический вкус, способствует положительному отношению к приему пищи и соблюдению правил этикета. Сервировка столов в группах и организация дежурства осуществляется в соответствии с возрастной периодизацией, образовательными задачами и способствует созданию благоприятных условий для развития культуры питания у детей.

В моечной и буфетных имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками. Ведется Журнал регистрации отходов.

Персонал, в установленном порядке, проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, аттестацию для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Работники пищеблока, воспитатели и младшие воспитатели обеспечены специальной одеждой.

9. Программа производственного контроля на 2018 год утверждена приказом № 8 от 09.01.2018 года «О назначении ответственных за проведение производственного контроля в МДОУ «Гаевский детский сад». Заключен договор ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Программа производственного и лабораторного контроля за соблюдением санитарных правил в 2017 году выполнена в полном объеме. Получены экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний на соответствие санитарным правилам: почвы, песка, пищевых продуктов, плодоовощной продукции, готовых блюд, кипяченой питьевой воды, воды из разводящих сетей, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств, воздуха в закрытых помещениях, параметров микроклимата, ЭРОА изотопов радона в воздухе помещений, световой среды и пр. По данным экспертных заключений по результатам лабораторных испытаний, пробы соответствуют нормативным требованиям.

Предписания, замечания контролирующих органов по ведению документации (бракеражных журналов, технологических карт и др.) санитарному состоянию пищеблока, соблюдению технологии приготовления блюд отсутствуют.

По результатам лабораторных исследований в 2014/15, 2015/16, 2016/17 годах в смывах на БГКП – не обнаружены. В образцах, взятых из рациона питания проб воспитанников, патогенных микробов – не обнаружено.

Составлен план мероприятий по контролю за организацией питания, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, воспитанниками, поставщиками.

Раздел контроля	Содержание контроля
Организация питания детей	Соблюдение требований СанПиН поставки и хранения продуктов питания. Приготовление пищи согласно 10-ти дневного меню, технологических карт, требований СанПиН. Выдача готовых блюд с пищеблока на группы, согласно режима дня. Ежедневное составление меню- раскладки. Подсчет калорийности белков, жиров, углеводов. Контроль за всеми процессами питания осуществляется заведующим, фельдшером, заведующим хозяйством, бракеражной комиссией и Советом родителей.
Организация контроля поточности сырья и готовой продукции при использовании кухонного инвентаря	Контроль: - за наличием и обработкой тары, в которой привозят продукты; - за правилами хранения; - за обработкой сырых и вареных продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> - за исполнением щадящих технологий: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару - приготовления согласно меню- раскладке и технологической карте; - контрольное взвешивание, органолептическая оценка блюда; - за раздачей приготовленных блюд в группы.
Организация контроля качества поставляемых продуктов	<p>Контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - за поставкой продуктов только по рекомендуемому ассортименту из СанПиН; - за приемом продуктов при наличии удостоверения качества или декларации о соответствии, маркировочного ярлычка, который сохраняется до окончания реализации продукта; - за ведением журнала бракеража поступающей продукции.
Организация контроля за санитарным состоянием помещения пищеблока, оборудования, инвентаря	<p>Контроль за ежедневной уборкой: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры.</p> <p>Один раз в неделю - генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.</p>
Организация контроля за соблюдением личной гигиены воспитанников, персонала	<p>Организация контроля за соблюдением личной гигиены воспитанников - по требованиям программы «От рождения до школы» под ред. Вераксы, раздел воспитание культурно- гигиенических навыков.</p> <p>Организация контроля за соблюдением личной гигиены персонала- ежедневный осмотр фельдшером работников пищеблока, контроль за соблюдением требований СанПиН о наличии спец.одежды, обработке рук, личной гигиены сотрудников.</p>
Организация контроля по соблюдению питьевого режима	<p>Выполнение питьевого режима в утреннее и вечернее время.</p> <p>Контроль за качеством воды (не допускается хранить кипяченую воду более 3-х часов), за обработкой бачка для хранения воды.</p>
Организация контроля за питанием в групповых	<p>Санитарное состояние.</p> <p>Размещение столовой мебели.</p> <p>Своевременность доставки пищи в группу.</p> <p>Учитываются ли требования сервировки стола в зависимости от возраста детей.</p>

Эстетика стола.
 Оценка деятельности дежурных.
 Выполнение режима питания.
 Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное).
 Организация гигиенических процедур в зависимости от возраста.
 Обстановка в группе во время приема пищи.
 Посадка детей за столом.
 Умение детей пользоваться столовыми приборами.
 Культура подачи второго блюда.
 Культура поведения за столом.
 Общение воспитателя с детьми во время приема пищи.
 Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое).
 Доводится ли пища до каждого ребенка.
 Обработка посуды.
 Беседы с детьми о здоровой пище.

По итогам контроля за организацией питания ответственными за его проведение составляются акты.

10. Анализ состояния здоровья детей за 2016г., 2017г.

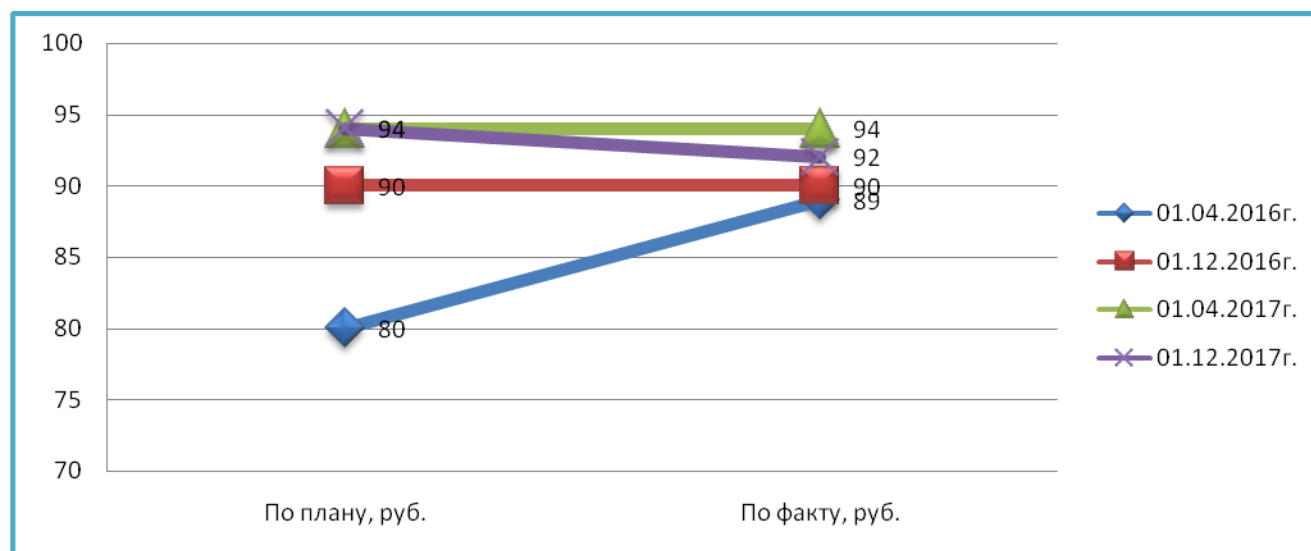
	Заболеваемость в случаях, в днях на 1 ребенка	Процент детей, часто болеющих	Процент детей, имеющих морфофункциональные отклонения	Процент детей, имеющих хронические заболевания
2016	1,5/11,5	16	16	18
2017	0,9/ 15,9	15,7	19	20

Вывод: Количество случаев заболеваемости уменьшилось на 60% в связи с эффективной работой по иммунопрофилактике, здоровьесбережению и качественному выполнению сотрудниками ДОУ норм СанПиН.

Количество дней заболеваемости на одного ребенка увеличилось на 72 %.

Это связано с увеличением количества осложнений после течения ОРВИ.

11. Стоимость питания



12. Улучшение материально-технической базы

	2016	2017
Ремонт	Произведен капитальный ремонт пищеблока	Монтаж вентиляционной системы на пищеблоке, продуктовом складе
Приобретено оборудование на пищеблок	Халат- 9 шт. Костюмы поварские – 2 шт. Фартук – 9 шт. Косынка – 6 шт. Колпак – 3 шт. Фартук клеенчатый – 3 шт. Холодильник для мяса птицы – 1 шт. Стол разделочный- 1 шт. Мясорубка – 1 шт. Котел н/с – 1 шт. Ведро-1 шт. Разделочные доски – 5шт. Ножи – 4шт. Бак для хранения питьевой воды – 1 шт.	Установка входной двери Морозильная камера Стол разделочный- 1 шт. Кастрюля- 1 шт. Таз –1 шт. Разделочные доски – 3 шт. Ножи - 3 шт. Терка - 1 шт. Блюдо н/с- 3 шт. Лентяйка- 1 шт. Полотенце -10 шт. Гигрометр -1 шт.

	Таз н/с – 1 шт. Шкаф для хранения хлеба и х/б изделий-1шт.	
Приобретено оборудование в группы	Халат – 12 шт. Фартук клеенчатый – 6 шт. Косынка – 6 шт. Детские столы – 6 шт. Тумба под уголок дежурных – 1 шт. Кастрюля- 12 шт. Чайник-6 шт. Таз –5 шт. Ведро- 2 шт. Разделочные доски – 2 шт. Ножи - 2 шт. Тарелки – 100 шт. Кружки – 50 шт. Стаканчики для питья воды - 50 шт.	Тумба под уголок дежурных- 1 шт. Кастрюля- 4 шт. Таз –6 шт. Ведро-1 шт. Чайник – 3 шт. Разделочные доски –2 шт. Ножи- 2 шт.

13. Проведение работы с сотрудниками дошкольных образовательных учреждений по повышению качества, организации питания с родителями воспитанников в целях организации рационального питания в семье, с детьми, посещающими ДООУ по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья.

Раздел	Содержание
	с сотрудниками
Работа с сотрудниками по повышению качества организации питания	<u>Просмотр вебинаров:</u> «Работа в программе «Детский сад: Питание» «Калькулятор питания в ДООУ» «Презентация программы Вижн Софт» <u>Совещания при заведующем:</u> «Блюда, не пользующиеся успехом. Редактирование меню» «Закладка продуктов» «Эффективная организация работы раздаточной» «Выполнение норм питания» и др.

с родителями воспитанников

Работа с целью организации рационального питания в семье	Консультации на сайте ДОО на страничках педагогов, на страничке фельдшера «Медицинский кабинет». Контроль питания Советом родителей. <u>Родительское собрание:</u> «Правильное питание» «О самом важном» <u>Буклеты:</u> «В здоровом теле - здоровый дух» <u>Папки – передвижки:</u> «Здоровье детей – ценное достояние каждого общества» «Витамины для детей» «В каких продуктах живут витамины» <u>Памятки:</u> «Организация питания детей в семье» <u>Наблюдения:</u> «Правила этикета в семье и детском саду» «Культурно-гигиенические навыки» «Традиции семьи за столом»
-----------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

с детьми

Формирование представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья	<u>Образовательное предложение для целой группы (занятия):</u> «Человек и его здоровье» «Здоровая пища» «Правила поведения для малышей: когда сидишь ты за столом» «Микробы» «Правила поведения для малышей» «Когда сидишь за столом» «Безопасность в нашей группе» «Посуда бывает разная» «Повар готовит еду» «Ознакомление с применением овощей» «Вредно-полезно» «Овощи с огорода» <u>Беседы:</u> «Витамины вокруг нас» «Полезные продукты»
---------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

«О хлебе»
«Микробы и вирусы» (гигиена)
«Полезное, вредное»
«Здоровое питание, здоровые зубы»
«Как часто нужно мыть руки»
«Почему нужно полоскать рот после еды»
«Как и когда мы пользуемся салфеткой»
«Мы умеем кушать вилкой»

Просмотр познавательных мультфильмов, презентаций:

«Здоровое питание»

Игры:

Дидактические

«Съедобное, несъедобное»
«Кто больше назовет полезных продуктов»
«Что вредно, а что полезно»
«Витамины С и D»
«Полезные продукты»
«Здоровый малыш»
«Полезные и вредные продукты»
«Назови витамины»
«Что нам осень принесла»
«Что из чего»
«Собери чайную пару»
«Повар»

Сюжетно-ролевые

«Детское кафе»
«Повар»
«День рождения»
«Семья»
«Кафе «Витаминка»

Проекты:

«Овощи фрукты - полезные продукты»
«Наше здоровье в наших руках»
«Хлеб всей жизни голова»
«В огород за здоровьем»
«Огород»

Праздники:

«Вот он хлебушко душистый»
«Я здоровье берегу- сам себе я помогу»

Чтение детской художественной и познавательной литературы:

«Мойдодыр» К. Чуковский

«Ах ты, девочка чумахая» А. Барто

«Учусь быть здоровым, или как стать Неболейкой» И. Семенова

«Кто скорее допьет» С. Капутикян

«Маша обедает» С. Капутикян

«Обедать» Е. Благинина

«Как сварить компот» Г. Юдина

«Хорошо спрятанная котлета» Г. Остер

«Овощи» Ю. Тувим

«На тарелке - урожай» Ю. Тувим

«Витаминный огород» Ю. Тувим

Разучивание потешек и пословиц про прием пищи

Изобразительная деятельность:

Рисование «Овощи и фрукты – полезные продукты»

Создание альбома «Полезные продукты»

Аппликация «Овощи в банке»

Аппликация «Консервируем фрукты»

Аппликация «Украшаем салфетку»

Аппликация «Красивая тарелочка для полезных продуктов»

Лепка «Угощение для бабушки»

Лепка «Бублики и баранки»

Лепка «Овощи и фрукты для поваров»

Лепка «Ягоды на тарелочке»

Лепка «Мандарины и апельсины»

Игровые ситуации и упражнения с игрушками, столовыми приборами:

«Надо, надо умываться»

«Учимся правильно сервировать стол»

«Чудо-салфетки»

Целевые посещения пищеблока:

«Кто готовит нам обед»

«Профессия: повар»

Фотовыставка:

«В здоровой семье- здоровые дети»

14. Укомплектованность производственным персоналом пищеблока.

В штате 2 повара и 1 кухонный рабочий, что составляет 100% потребность.

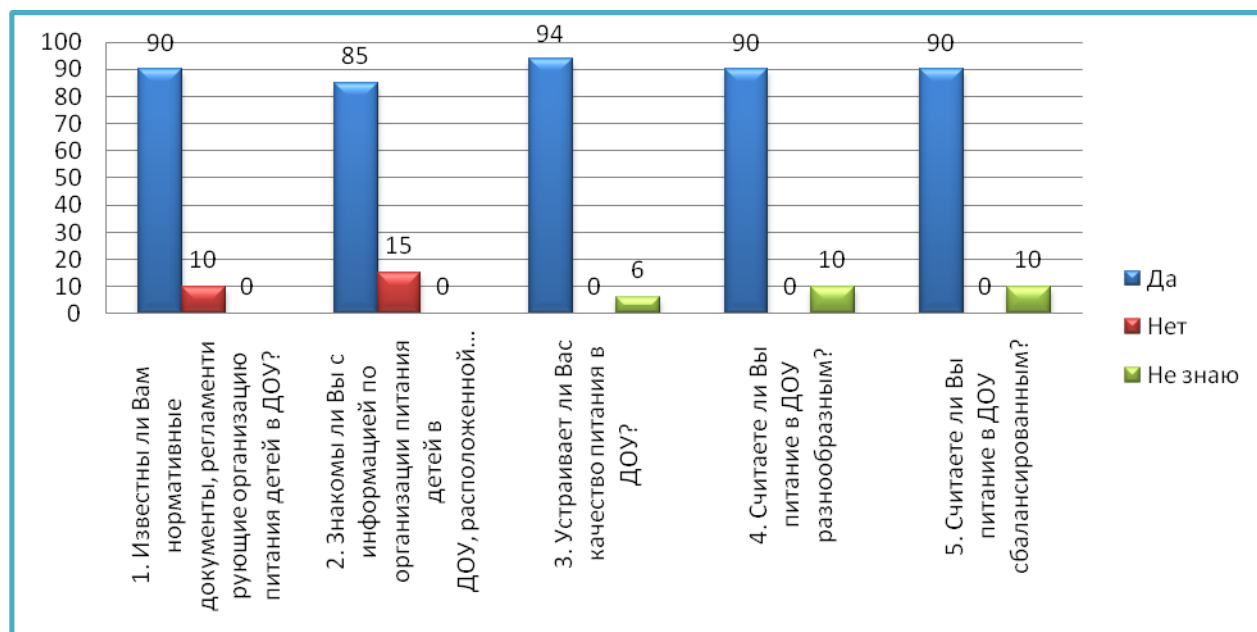
15. Наличие профессионального кадрового состава.

1 повар имеет 3 квалификационный разряд.



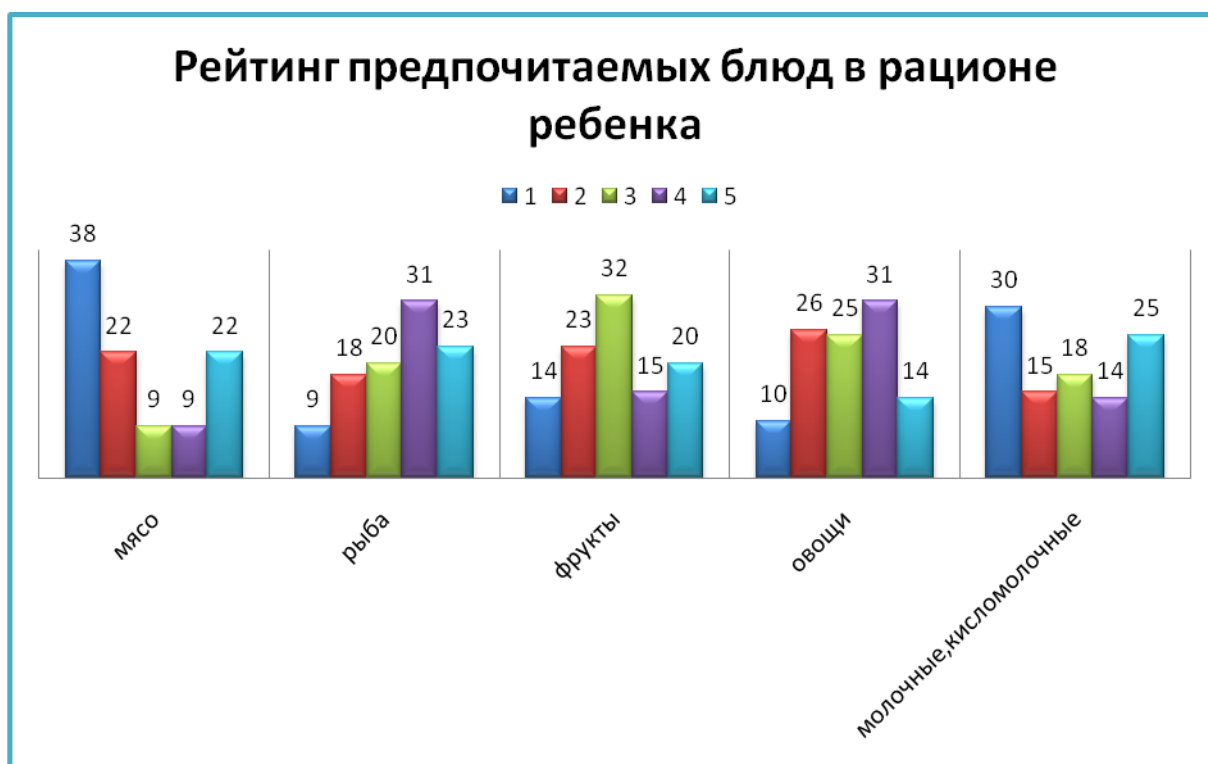
Копия вст.
Завед. сектор Ташоблисполкома
Ф.И.Т. Милков

1.3. Представление результатов анкетирования родителей воспитанников ДОУ «Изучение уровня удовлетворенности качеством питания в ДОУ»





Рейтинг предпочитаемых блюд в рационе ребенка (мнение родителей)



Вывод: О питании в ДОУ, по результатам анкетирования, 68% родителей имеют положительное мнение.

65% опрошенных знают нормативные документы, регламентирующую организацию питания детей в ДОУ.

61% респондентов знакомы с информацией на сайте ДОУ.

65% родителей считают питание в ДОУ сбалансированным и разнообразным.

43% родителей ежедневно знакомятся с меню, 45% - раз в неделю.

Согласно рейтингу предпочитаемых блюд, на первом месте - мясо, на втором месте – овощи, на третьем – фрукты, на четвертом - рыба, на пятом - молочные и кисломолочные продукты.

**План мероприятий по совершенствованию организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Гаевский
детский сад» на 2018-19 гг.**

№ п/п.	Направление деятельности по изменению условий	Ответственный	Срок
1.	<p><i>Совершенствование организации питания в ДОУ (повышение качества, сбалансированности, безопасности):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование организации питьевого режима; - приобретение программы по питанию; - профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности 	<p>Заведующий хозяйством</p> <p>Заведующий</p> <p>Заведующий хозяйством,</p>	

Повар			
В течение года			
К сентябрю 2018 г.			
В течение года			
2	Организация планового технического обслуживания и ремонта технологического оборудования пищеблока	Заведующий хозяйством Заведующий	В течение года.
3.	<p><i>Изучение рационов питания. Приведение рационов в соответствие к требованиям рекомендаций по потреблению основных пищевых веществ:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - на соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся; - на сбалансированность рациона по всем пищевым факторам. 	Совет учреждения	В течение года
4.	Изучение ценообразования и стоимости питания	Заведующий Члены Совета учреждения	В течение 2018 - 2019 г.
5.	Заключение договоров и контрактов на поставки продуктов питания	Заведующий	Ежемесячно
6.	<i>Приведение пищеблока в</i>	Заведующий	

	<i>соответствие требованиям СанПиН к современным технологиям организации питания:</i>	хозяйством Заведующий	В течение года
	- покупка нового и ремонт устаревшего оборудования	Заведующий Заведующий хозяйством	В течение года
7.	<i>Просветительская работа по пропаганде здорового питания:</i> - беседы и лекции о возрастной особенности питания; - беседы и лекции с родителями о возрастной особенности питания; - воспитательные мероприятия учреждения.	Воспитатели	Ежемесячно 2 раза в год 4 раза в год
8.	<i>Контроль за качеством и безопасностью питания:</i> - контроль за качеством поставляемого сырья и продуктов; - контроль за качеством готовых блюд; - контроль за санитарным состоянием пищеблока; - соответствие сырья и продуктов гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания	Бракеражная комиссия Совет учреждения Кухонный рабочий Заведующий хозяйством	Ежедневно Постоянно Постоянно
9.	<i>Ведение мониторинга организации питания:</i> - состояние здоровья обучающихся - соответствие состояния пищеблоков требованиям СанПиН; - ценообразование; - пропаганда здорового питания - организация и проведение опроса родителей и обучающихся по организации питания в ДОУ.	Фельдшер Санитарная комиссия Заведующий хозяйством Заместитель заведующего Заместитель заведующего	4 раза в год Ежемесячно Ежемесячно Постоянно 2 раза в год

Сервировка столов в групповых





Проведение образовательной работы
по формированию культуры питания воспитанников









Уголки дежурных.



Пищеблок. Горячий цех.



Моечная кухонной посуды.



Мясо-рыбный цех.



Стеллажи для сушки и хранения кухонной посуды.



Универсальная кухонная машина.



Раздаточная.

