

Об итогах изучения деятельности образовательных организаций Новооскольского городского округа, реализующих программы дошкольного образования по организации питания детей

(Л.Шаталова – главный специалист управления образования)

Анализ управленческой и педагогической деятельности, проведенный в ходе проверок ДООУ в 2020 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 в МБДОУ «Детский сад с. Ниновка», «Детский сад с. Оскольское», товарные накладные не оформлены должным образом – отсутствуют подписи со стороны заказчика. В д/с с.Ниновка так же отсутствует договор материальной ответственности с завхозом Голубенко Е.В., 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.

Однако в ходе анализа складских помещений МБДОУ «Детский сад с. Ниновка» установлено, что в наличии имеется шиповник и чеснок, полученные от родителей воспитанников и не имеющих документов подтверждающих их качество.

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 МБДОУ д/с с.Оскольское, с.Николаевка, д/группы Ольховатской ООШ, Глинновской СОШ, Тростенецкой СОШ. 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 70 - 80 процентов в ДОУ №2,3, с.Оскольское, д/группы Ольховатской ООШ, Глинновской СОШ, Тростенецкой СОШ.

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 МБДОУ д/с с.Оскольское, д/группы Ольховатской ООШ, Глинновской СОШ, Тростенецкой СОШ. В МБДОУ «Детский сад с. Ниновка» в холодильнике с молочной продукцией хранится неочищенная от земли морковь. Кроме того, в указанном детском саду, осуществляется повторное замораживание рыбы. В МБДОУ д/с с.Оскольское, д/группа Ольховатской ООШ допускается замораживание охлажденной свинины, что также является нарушением требований СанПиН.

В МБДОУ д/с №6,9 на пищеблоке отсутствуют весы для сырой продукции. В МБДОУ «Детский сад с. Ниновка», с.Оскольское, с.Яковлевка 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 с. Ниновка» 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. Ниновка», «Детский сад с. Николаевка» «Детский сад с. Яковлевка», МБДОУ д/с №2 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. Тростенецкой 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 «Детский сад с. Ниновка», д/гр. Ольховатской ООШ, Тростенецкой СОШ при приготовлении блюд поваром не используются технологические карты. В МБДОУ «Детский сад №9 комбинированного вида г.Новый Оскол», МБДОУ «Детский сад с. Ниновка», д/гр. Ольховатской ООШ, Тростенецкой СОШ, МБДОУ д/с №2, 6 в наличии технологические карты не на все предусмотренные меню блюда.

Хранение и отбор суточных проб осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Однако в МБДОУ «Детский сад с. Ниновка», 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 №9 комбинированного вида г.Новый Оскол», МБДОУ «Детский сад с. Ниновка», д/гр. «Шараповской СОШ», «Ольховатской ООШ», «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.

Однако в МБДОУ «Детский сад с. Ниновка» некоторое время отсутствовал воспитатель, подмена не осуществлялась, режимные моменты организовывал помощник воспитателя.

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.

**Главный специалист
управления образования**



Л.Шаталова