ИНФОРМАЦИЯ

# об организации и контроле сбалансированного питания учащихся, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в Горковсой МС(К)ОШИ

В соответствии с планом ВШК, на основании приказа директора от 05.09.2014 г. №80/4-од в период с 27 октября по 30 октября 2014 г. была проведена фронтальная проверка по организации и контролю горячего питания в семейных группах.

Цель проверки: создание условий, отвечающих СанПин.

Вопросы для анализа:

- создание условий в группе для организации и контроля горячего питания в семейных группах;

- анализ документации;

- собеседование.

В ходе проверки выявлено:

По результатам проверки установлено следующее.

Организация питания детей выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы. Педагоги понимают, что работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

 - в создании безопасных условий;

 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми

Поэтому во всех возрастных группах воспитателями созданы условия для организации питания и осуществлении дежурства по столовой: график дежурства, атрибуты (фартуки и косынки для дежурных, хлебницы, клеёнка, тазы для уборки, моющие средства, инструктажи по ТБ). Хранение инвентаря допускается в специально отведённом месте. Моющих средств хватает. Кухни обеспечены аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Тазы «для мытья посуды» имеют маркировку. Не допускается использование деформированной кухонной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы, из прессованной фанеры с трещинами и механическими повреждениями.

Основа жизнедеятельности ребенка неразрывно связана с питанием. Нашей важной практической задачей является поэтапная рационализация питания детей, с широким использованием продуктов, обогащенных важнейшими микронутриентами.

* Рацион питания отвечает физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья, климатических условий и сезонности года. В составленном меню, в среднем рассчитывается выполненная норма продуктов за 10 дней. Если производиться замена, то заменятся не отдельное блюдо, а весь прием пищи, в соответствии с нормами и требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 . Суточная потребность распределяется в процентном отношении: завтрак-25% , обед-35%, полдник-10%, ужин-25%, сонник-5%.
* Меню для детей составляется разнообразным, что обеспечивает качественную полноценность рационов. Рациональное питание для детей школы - интернат обеспечивает им нормальную жизнедеятельность организма, работоспособность и сопротивляемость к неблагоприятным факторам окружающей среды. Незабываем и учитывать, что дети в основном коренной нации. В этих целях, чтобы ребенок чувствовал себя полноценно, как и, проживая в условиях кочевого образа жизни, в меню включаются блюда национальной кухни, пищевые дикаросы. Меню состоит: Завтрак - из горячего блюда, закуски и горячего напитка, фрукты. Обед - включает в себя закуску, первое, второе (основные блюда из мяса, рыбы или птицы), напиток и сладкое блюдо. Ужин - включает в себя овощные салаты, горячее второе блюдо, закуску, горячий напиток, сладкое блюдо, фрукты. Второй ужин (сонник) - фрукты, кисломолочный продукт.
* В целях профилактики пищевых отравлений, учитывается в составленном меню «запрещенные в детском питании блюда», которые строго соблюдаются в режимах приема пищи.
* Для обеспечения оптимальной потребности детей в витаминах используются свежие овощи и фрукты круглогодично, и проводится дополнительная искусственная витаминизация 3-их блюд (напитков).
* При поступающих продуктах на склад, учитывается контроль их качества и безопасность. На пищеблоках ведется учетно-контрольная документация, где отслеживается: закладка суточных проб, состояние здоровья работников, оценка качества приготовленных блюд, контроль температурного режима холодильного оборудования, ведется расчет сырой продукции, и многие другие контрольные формы журналов в соответствие с Федеральным законом и Санитарно-эпидемиологическими нормами.
* Детям, оставшимся без попечения родителей и сиротам по месту выезда, выдаются продукты в виде сухого дорожного набора, что соответствует нормам и требованиям СанПин.

 В школе работает бракеражная комиссия. В бракеражной комиссии работает 2 человека. Ежедневно воспитатели семейных групп снимают бракераж пищи, записывают в бракеражном журнале.

С целью раскрытия  вопросов правильного питания и бережного отношения к своему здоровью проводятся воспитательские часы по темам, где освещались вопросы питания:

- «питание в жизни человека»,

- «здоровому - все здорово!»,

- «гигиена и культура питания».

Выводы:

1. Приготовление пищи осуществляется из поставленных продуктов. В дни проверок срок годности продуктов и сроки поставок соответствовали нормам.
2. Чистота рабочих мест на кухне, посуды, обеденных столов и полов не вызывает претензий.
3. Качество пищи, объём порций, температура, вкусовые и органолептические характеристики не вызывают нареканий.
4. Неупотребление некоторых блюд учениками или оставление недоеденной еды связано с объёмом порций, культурой питания и пристрастиями питающихся.

Рекомендации:

1. Воспитателям продолжить работу по формированию у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.
2. Комиссии по контролю питания чаще осуществлять контроль за качеством приготовленных блюд и разнообразием меню.