Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«ДЕТСКИЙ САД № 1 «ШОНДА» Г. ГРОЗНЫЙ»

Отчет работы медицинской сестры диетической за летний оздоровительный период 2026 года

Принято
Педагогическим
31.08.2026

г.Грозный -2026 г.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является **организация рационального питания**. Правильное **питание** – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном **питании** занимает особое место.

Организация питания в учреждении дошкольного образования включает следующие направления: материально - техническое условия (обеспечение), кадровое обеспечение; **воспитательная** работа педагогов с детьми, формирование вкусовых пристрастий.

Процесс **организации питания** в ГБДОУ №1 «Ивушка» г.Грозный основывается на нормативных и методических документах по **питанию**. Основным документом является СанПиН.

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32

"Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...")

(Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)основывается на нормативных и методических документах по **питанию**. Основным документом является СанПиН.

В детском саду **организованное питание** на основе примерного десятидневного рациона, разработаны положения: «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции», «Положение об организации питания в ДОУ», «Положение о пищеблоке».

С целью проверки **организации питания** контролируется:

1. Санитарное состояние пищеблока и складских помещений. На пищеблоке, в складских помещениях соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ведется журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов **питания** соблюдается товарное соседство. Ведется необходимая документация по учету продуктов **питании**, срокам реализации. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.

Нормы **питания** детей зависят от их возраста и режима работы дошкольного учреждения, поэтому разработаны 2 меню: для детей **дошкольного** возраста и детей раннего возраста.

Меню-требование составляется с учетом норм **питания** и примерного 10-ти дневного рациона, утвержденного заведующим. В случае увеличения или

уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, составляется расчет изменения потребности в продуктах питания.

Если по каким- либо причинам возникает необходимость замены блюд, изменения отмечаются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член бракеражной комиссии и медицинский работник, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем взвешивания общего объема приготовленной пищи и количеству детей, не допускается приготовление лишнего количества пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена.

Весы на пищеблоке ежегодно поверяются **органами** государственной метрологической службы

Нормы расхода продуктов на одного **воспитанника** для меню – требования соответствуют технологическим картам.

В детском саду имеются рецептурные сборники, с 1- 3 лет и 3-7 лет.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и замеренное заведующим вывешено на видном месте при входе в детский сад на стенде для родителей.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, и членов бракеражной комиссии.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, фиксируется **органолептическая** оценка готовых блюд (внешний вид цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от+2 до +6 градусов.

При контроле **организации питания** в группах особое внимание **обращается** на соблюдение режима **питания**, доведения пищи до детей, на **организацию** процесса приема пищи, аппетит **воспитанников**, отношение к новым блюдам. На то, какая обстановка создана во время еды, эстетику **питания**, сервировку стола, привитие гигиенических навыков. Этот вопрос контролирует комиссия по **питанию**.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат, активности применяемых дезинфицирующих

растворов. Особое внимание **обращается** на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной **обработки продуктов**.

Ответственный по охране труда следит за соблюдением техники безопасности на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, медицинский работник за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Основа эффективного производственного контроля **питания детей в дошкольном учреждении – правильное**, полное и своевременное ведение **учетно-отчетной документации**, а именно журналов в соответствии с СанПиНом, с Программой ХААСП.

Вопросы **организации питания** рассматриваются на разных уровнях: родительских **собраниях**, педсоветах, производственных совещаниях, заседаниях Совета по **питанию**, совещаниях при заведующем.

Подготовила отчет
медицинская сестра диетическая ДОУ
28.08.2026 г.

Х.С. Гарунова