

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД № 1 «ШОВДА» Г. ГРОЗНЫЙ»

Отчет работы медицинской сестры диетической за летний
оздоровительный период
2025 года

Согласно приказу: *Шиф А.Т. Мухомов*
29.08.2025г.



г.Грозный -2025г.

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 - технические условия (обеспечение); кадровое обеспечение; **воспитательная работа педагогов с детьми**, формирование вкусовых пристрастий.

Процесс **организации питания** в ГБДОУ №1 «Шовда» 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 **питания**, 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 заверенное 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

дстворов. 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
29.08.2025г.



И.А.-К.Мусаева