Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«ДЕТСКИЙ САД № 1 «ШОВДА» Г. ГРОЗНЫЙ»

Аналитический отчет о проделанной работе медицинской сестры диетической за 2025-2026 учебный год

Отчет принят
и.о.заведующего ДОУ

М.В.Висалиева

25.05.2026г.
Дата

г. Грозный - 2026 г.

Питание в дошкольном учреждении организовано и проводится в соответствии с СанПиНом 2.3/2.43590-20 от РФ 27.10.2020 №32. Уставом и локальными
актами ДОУ.

В дошкольном учреждении соблюдаются все правила и принципы рационального питания детей раннего и дошкольного возраста.

Правильный режим питания детей предусматривает соответствующее распределение различных продуктов в течение суток. В первую половину дня в рацион детей включаются продукты, богатые животным белком и жиром. На ужин детям дают легкоусвояемые продукты (овощи, фрукты, молочные продукты).

При составлении рациона питания детей учитывают возраст, уровень физического развития, физиологическую потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья, условия воспитания.

Питание ребёнка в детском саду организовано таким образом, что оно полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами.

Воспитатели работают над формированием у детей культурно-гигиенических навыков, полезных привычек, закладывают основы культуры питания и столового этикета.

Родители постоянно имеют возможность познакомиться с перспективным и ежедневным меню, получить консультации у диетической сестры, ответственной за организацию питания в ДОУ.

На стендах для родителей оформляются консультации по вопросам питания.

Воспитателям групп продолжать работу над формированием культурно-гигиенических навыков.

Воспитатели систематически освещать вопрос организации питания через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей.

Рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Дети в большинстве находятся в дошкольных учреждениях 12 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно этими учреждениями. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

Интенсивный рост и развитие детей раннего и дошкольного возраста обусловливают их относительно большую по сравнению со взрослым человеком потребность во всех пищевых веществах. При этом, чем моложе ребенок, тем выше его потребность в пищевых веществах на один килограмм массы тела.

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и

кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

Правильное рациональное питание - важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организованной форме, следующие:
- состав продуктов питания,
- их качество и количество,
- режим и организация.

В нашем детском саду большое внимание уделяется правильному составлению меню и строгому соблюдению правил приготовления пищи.

Осуществляется постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В обязанности медицинского персонала входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются на них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Специально, составлена картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов. Использование таких картотек позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным по составу и калорийности. Разрабатывая конкретное меню, в первую очередь определяется состав обеда, для приготовления которого рекомендуются максимальное количество мяса и рыбы. Из мяса, кроме говядины, используется мясо курицы.

Из мясных продуктов готовятся , котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты, как правило, заправляются растительным маслом.

В качестве третьего блюда – чай, сок натуральный или компот из свежих фруктов.

На завтрак и полдник готовятся различные молочные каши и супы, а также блюда из творога и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается какао с молоком или чай.

В качестве второго завтрака дается свежесваренные фруктовые и натурально витаминизированные соки и кондитерские изделия (вафли, печенье).

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получали соки и кондитерские изделия.

В ДОУ разработаны положения: «Об организации питания в ДОУ», «Положение о бракеражной комиссии».

С целью проверки организации питания контролируется:

1. Санитарное состояние пищеблока. В пищеблоке соблюдаются требования по хранению продуктов, наличие контейнеров, стеллажей и поддонов. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ведется журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно представленных заявок. Заместитель заведующего по хозяйственной части ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», в котором зам. зав. по АХЧ вносит результаты органолептической оценки поступившей продукции, конечный срок реализации и фактический срок реализации продуктов. «Книга складского учета» ведется зам. зав. по АХЧ. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются ежедневно.
2. Наличие условий в группах для приема пищи.
3. Качество продуктов и приготовленной пищи.
4. Разнообразие меню.
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного

10-дневного меню, утвержденного Председателем Комитета Правительства Чеченской республики по дошкольному образованию Д.А.Лалаевой. 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, в меню отмечаются изменения и оформляется в соответствии с СанПиНом.

Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует зам. зав. по АХЧ, старшая медицинская сестра и диетическая сестра, так же проводят контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей, не допускается приготовление лишнего количество пищи. Что может привести к снижению калорийности питания и его биологической ценности.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена.

Нормы расхода продуктов на одного воспитанника для меню-требования соответствуют технологическим картам. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюд и обязательно содержатся следующие сведения:

. масса «брутто» - масса продукта до его холодной обработки;

масса «нетто» - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;

. выход порций;

. состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта «нетто»;

. технология приготовления блюда.

В ДОУ имеется картотека технологических карт. Один экземпляр картотеки находится у диетсестры другой на пищеблоке, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим вывешено на видном месте при входе в пищеблок, где производится выдача пищи по группам.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» с подписями поваров и диетсестры.

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

Так же отбираются пробы в стерильную 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 и свою оценку фиксирует в специальном журнале.

В целях реализации годового плана работы диетсестры на 2025-2026 учебный год мною проведены следующие консультации и беседы.

Консультации и беседы для родителей:

- «Правильное питание – залог здоровья»;
- «Витамины и их значение для роста и здоровья детей»

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 требование кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Ответственный по охране труда следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Кроме вышеотмеченного, заведующий контролирует работу зам. зав. АХЧ по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, контролирует рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, ведет их учет, по стоимости дето дня, сверяет по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полноценное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиНом 2.3/2.43590-20 от РФ 27.10.2020 №32

Организация питания (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)

Для проверки организация питания, ежемесячно проводится оперативный контроль по теме « Организация питания » В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время раздачи и приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают название блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует особое внимание уделять правилам пользования столовыми приборами.

Воспитатели формируют у детей привычку к аккуратности и чистоте, прививают простейшие навыки самообслуживания в сервировке стола.

Прием пищи осуществляется под контролями воспитателей.

Отчет составила диетсестра: _____ Х.С.Гаруева