

Протокол № 2
заседания управляющего совета
БДОУ СМО «Детский сад № 24»

От 10 октября 2024 года.
Присутствовало: 10 человек.
Отсутствовало: 1 человек.

Повестка заседания:

1. Работа комиссии по организации питания.
2. Анализ десятидневного меню
3. Анализ карт контроля за организацией питания
4. Анализ материально-технического обеспечения организации питания в детском саду: пищеблок, групповые помещения.

Ход заседания:

Перед началом заседания выступил председатель Управляющего совета Реутова Н.В., поприветствовав членов Управляющего совета (комиссии по организации контроля и качества питания). Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей и находится под постоянным контролем Управляющего совета детского сада.

Для решения второго вопроса, заведующий детского сада М.В.Макарова представила принципами разработки меню в ДООУ являются:

1. Сбалансированный рацион достигается благодаря использованию и чередованию разнообразных ингредиентов.
2. Включение в рацион незаменимых питательных веществ, витаминов, минералов.
3. Энергетическая ценность еды детей соответствует ежедневному расходу калорий ребёнка.
4. Подвергаться обработке как кулинарной, так и технологической, должны все продукты, которые впоследствии будут использованы в пищу.
5. Блюда должны быть приятны на вкус и не вызывать негативной реакции.

Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в ДООУ осуществляет медицинская сестра. В ее обязанности 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 продуктах.

В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей ДООУ. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнала «Здоровья», накопительная ведомость расходов продуктов питания, тетрадь регистрации температуры холодильного оборудования ведется правильно и заполняется своевременно.

В детском саду организована система контроля за организацией питания, ежемесячно карты контроля заполняют: заведующий хозяйством.

Анализ карт контроля за организацией питания в детском саду выявил следующее:

- организация контроля осуществляется регулярно согласно плана;
- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствует гигиеническим требованиям;
- технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям.

Кооптированный член Коверова М.С. отметила, что питание в ДООУ организуется в соответствии с «10-дневным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН. В ДООУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста.

Для решения четвертого вопроса, заведующая М.В.Макарова рассказала, что по решению УС были приобретены новое оборудование на пищеблок: холодильник, морозильная камера, разделочные столы.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (мясорубка, электрическая плита, 2 холодильника, 1 морозильный ларь, 4 разделочных стола, 1 стеллаж, 4 раковин, 2 мойки и пр.). Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Приём пищи детьми организован в групповых комнатах. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Представители УС отметили, что режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей. Воспитатели и младшие воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Председатель Управляющего совета Н.М.Реутова отметила, что М.В.Макарова следит также за:

1. соблюдением охраны труда на пищеблоке;
2. исправностью электропроводки и всего оборудования;
3. соблюдением правил личной гигиены сотрудников;
4. работой завхоза по ведению учёта полученных и расходуемых продуктов;
5. рациональным расходованием выделенных по смете денежных средств на питание.

А также руководитель производит расчёт стоимости месячного питания и сверять по меню-требованию число питающихся детей с их посещаемостью.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

По результатам работы комиссия по охране здоровья воспитанников представителями управляющего совета были сделаны следующие выводы и предложения:

Решили:

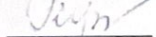
1. В детском саду сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей.
2. По результату контроля необходимо внести небольшие корректировки в десятидневное меню с учетом БЖУ.
3. Работу учреждения по организации сбалансированного питания воспитанников признать хорошей.

Голосовали:

За – 10

Против – 0

Воздержались – 0

Председатель:  Реутова Н.М.

Секретарь:  Орлова Е.В.