

**Справка по результатам проведения
работы бракеражной комиссии.**

29 сентября 2022г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В - кладовщик ясли сада №15;
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности.

В соответствии с планом на 2022-2023 учебный год 29 сентября 2022г была проведена проверка по «Организации процесса питания и кормления в группах»

Цель проверки:

- выявить и оценить положительные и отрицательные тенденции в организации процесса кормления в группах;
- наметить управленческие решения по регулированию и коррекции факторов, влияющих на формирование навыков культуры питания у воспитанников.

Комиссией было проверено меню на 29 сентября 2022г

В ходе проверки выявлено:

1. При дегустации бракеражной комиссии было отмечено, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует требованиям.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
3. Особое внимание при организации питания обращается на то, что перед едой нужно мыть руки. Дети это выполняют.
4. В каждой группе накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
5. Воспитатели прививают навыки по культуре питания.

По решению членов комиссии нарушение не выявлено.

Во всех группах создана благоприятная обстановка во время приёма пищи детьми. Приём пищи осуществляется в соответствии с режимом дня. Во всех возрастных группах имеется соответствующая посуда, столы и стулья соответствуют ростовым показателям. Сервировка столов отвечает требованиям к приёму пищи, в соответствии с возрастом. Пища детям подаётся вовремя, умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Члены комиссии:

Абишева А.Т _____
Шемякина О.В _____
Шеда Т.В _____
Нургалиева А.Т _____

Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии.

27 мая 2022г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В - кладовщик ясли сада №15;
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности.

В соответствии с планом на 2020-2021 учебный год 27 мая 2021г была проведена проверка по итогам «Организации процесса питания и кормления в группах»

Цель проверки:

- выявить и оценить положительные и отрицательные тенденции в организации процесса кормления в группах;
- наметить управленческие решения по регулированию и коррекции факторов, влияющих на формирование навыков культуры питания у воспитанников.

Во всех группах создана благоприятная обстановка во время приёма пищи детьми. Приём пищи осуществляется в соответствии с режимом дня. Во всех возрастных группах имеется соответствующая посуда, столы и стулья соответствуют ростовым показателям. Сервировка столов отвечает требованиям к приёму пищи, в соответствии с возрастом. Пища детям подаётся вовремя, умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

В каждой возрастной группе имеется меню, информация для родителей о блюде, которые получал ребёнок в течении дня. Воспитателями оформляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях детей. Таким образом, можно отметить, что работа по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам столового этикета ведётся своевременно, с учётом запросов родителей.

Выводы:

Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с воспитанниками по правилам этикета и поведения за столом, во время приёма пищи.

Рекомендации: Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приёма пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.

Члены комиссии:

Абишева А.Т. _____
Шемякина О.В. _____
Шеда Т.В. _____
Нургалиева А.Т. _____

Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии.

20 апреля 2022г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В кладовщик
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельной секции (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги « Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям воспитанников в дошкольных организациях»
3. Питание в детском саду организовано в соответствии с 10 дневным перспективным меню, согласованным с директором .
4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
6. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня
На день проверки 20.04.2022 г. Было приготовлено завтрак, обед, полдник, ужин согласно 10 дневному перспективному меню.

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам.

Члены комиссии:

Абишева А.Т

Шемякина О.В

Шеда Т.В



Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии.

25 марта 2022г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В кладовщик
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного директором ДОУ. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим МБДОУ. 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, накопительная ведомость расходов продуктов питания.

Содержание белкового компонента жиров и углеводов соответствует норме.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышечкой и сохраняют в течение 24 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Санитарно - противозаразительный режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

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 помощники воспитателей осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

Члены комиссии:

Абишева А.Т



Шемякина О.В



Шеда Т.В



Нургалиева А.Т



Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии.

20 февраля 2022г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В кладовщик
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности

Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДОО служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях, а также составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню. Для детей с 10,5 часовым пребыванием в нашем ДОО организовано 5и разовое питание: завтрак,2завтрак, обед, полдник, ужин. Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОО 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. 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 для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка) В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная директором детского сада. 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 ДОО организована система контроля за организацией питания, ежемесячно карты контроля заполняют: заведующий хозяйством, инструктор по гигиеническому воспитанию, старший воспитатель.

Анализ карт контроля за организацией питания в ДОО выявил следующее: -организация контроля осуществляется регулярно согласно плана; -санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, кладовых, групп соответствует гигиеническим требованиям; - технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах.

Члены комиссии:

Абишева А.Т _____
Шемякина О.В _____
Шеда Т.В _____
Нургалиева А.Т _____

Справка по результатам проведения работы бракеражной комиссии.

27 января 2022г

Состав бракеражной комиссии:

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В кладовщик
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие высшей нервной деятельности.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их 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 детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

В нашем детском саду соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с Перспективным 10-дневным планом-меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные **технологические карты** (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены **5-ти разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Ежедневно проводится искусственная **С-витаминизация** готовых блюд.

Для **профилактики йододефицита** в питании используется йодированная соль.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке**, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Члены комиссии:

Абишева А.Т

Шемякина О.В

Шеда Т.В

Нургалиева А.Т