**Інформація про проведену роботу Ради по харчуванню дітей**

**в ДНЗ № 16 «Дружба» за 2020 рік.**

              З метою стабільного і якісного харчування  в цілях поліпшення якості харчування дітей, організації харчування в ДНЗ №16 «Дружба»  створена Рада по харчуванню.

          Харчування  дітей  в  дошкільному закладі здійснюється  відповідно до норм ,затверджених  постановою  кабінету  Міністрів України

« Про затвердження норм харчування у навчальних  та оздоровчих закладах» від 22 листопада 2004 року № 1591 (зі змінами). Один раз на квартал проводилися засідання Ради по харчуванню, на яких обговорювалися питання покращення організації харчування дітей в закладі. Кожного місяця  членами  Ради  по  харчуванню здійснювалися перевірки  організації харчування дітей , дотримання санітарних норм , щодо якості і безпечності  харчових продуктів в закладі.

       За результатами  роботи  Ради по харчуванню В ДНЗ № 16 «Дружба»

( з 01.01.2020 р. по 31.12.2020 року) було встановлено:

 1.  Ведеться контроль за дотриманням правил щодо харчування  з боку медперсоналу  та  адміністрації.

2. Маємо орієнтовні  двотижневі, сезонні меню, затверджені Управлінням Держпродспоживслужби м. Кропивницького, щоденні  меню – розкладки, які відповідають картотекам страв.

3. На час карантину встановленні стенди на території закладу для ознайомлення батьків з меню на день.

3. Всі продукти харчування що надходять, відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються документами, що засвідчують їх  якість.

4.Дошкільний заклад   забезпечений  проточною холодною та гарячою водою, технологічне  та холодильне обладнання  знаходиться в робочому стані.Посуд промаркований  та використовується за  призначенням.

5. Своєчасно ведеться  документація  по харчуванню(на харчоблоці, коморі, медичної сестри).

6. Комірник постійно контролює дотримання строків реалізації продуктів харчування  і продовольчої сировини.

7.  Графік  видачі страв дотримується .

8. Кухарі  дотримуються   технології  приготування  страв.

9. В ДНЗ  організоване  дієтичне  харчування для дітей із захворюваннями, відповідно довідки лікаря.

10. Медичною сестрою кожен місяць здійснювався аналіз виконання норм харчування дітей.

11. Проводиться бракераж готової та сирої продукції, контролювали  наявність добових страв.

12. Працівники харчоблоку своєчасно проходять медичний огляд, санітарний мінімум, про що свідчить відмітка у медичних книжках.

13. Посилення матеріально-технічної бази харчоблоку:

- Замінено емаліровані відра на нержавіючі.

- Замінено крани на харчоблоці (2шт.).

- Придбані каструлі на харчоблок (2 шт) .

- Замінені ножі (5шт.)

- Замінені термометри для холодильників.

14. За 2020 рік в закладі Радою по харчуванню здійснено 9 перевірок.

15. На протязі року 1 раз було відмовлено постачальникам від прийняття продуктів харчування з причини неналежної якості продуктів.

17. Звернень щодо неякісного харчування не було.

18. В закладі продовжується робота за системою НАССР.

19. На засіданні робочої групи НАССР розглядалися питання щодо обсягу та частоти завозу продуктів харчування та продовольчої сировини, аналіз маршрутів та графіків завозу продуктів .

20. Розроблений порядок прийняття продуктів харчування в умовах адаптивного карантину.

       Аналіз виконання  норм  харчування основних  продуктів показав, що в цілому харчування вихованців ДНЗ здійснювалося наближено до норм

( у середньому на 85%), виконати  норми було не  можливо  тому,що на  продукцію виросли ціни .

           Працівники харчоблоку  знайомі з санітарними правилами, умовами, термінами зберігання і реалізації продуктів, технологією приготування їжі,  забезпечені спецодягом та предметами особистої гігієни. Про це свідчить  відповідна  документація (  накази , журнали огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання, ознайомлені під особистий підпис з інструкціями).

            Продукти харчування у ДНЗ зберігаються у коморі, на харчоблоці, овочесховищі відповідно до умов їх зберігання при відповідній температурі з урахуванням товарного сусідства. Терміни  реалізації  продуктів  дотримуються  чітко. Продукти, що швидко псуються, використовуються тільки у терміни, зазначені у накладній  відомості. Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються  у  спеціальній тарі в холодильнику .

  Режим харчування  у кожній віковій групі ДНЗ дотримується.

Алізуючи роботу організації  харчування дітей, можна зробити висновок, що рівень організації роботи в основному відповідає нормативним вимогам.