



# Итоги работы группы общественного контроля за организацией питания в дошкольных образовательных организациях города Перми

2016

# Состав группы общественного контроля за организацией питания в ДОО

№	ФИО	Организация
1	<i>Житникова Ольга Владимировна</i>	Председатель рабочей группы, МБУ «ЦППМСП г.Перми»
2	<i>Морозова Наталья Сергеевна</i>	Председатель региональной общественной организации «Семейный совет»
3	<i>Кирова Татьяна Александровна</i>	Член правления региональной общественной организации «Семейный совет»
4	<i>Раудис Станислав Алексеевич</i>	Представитель городского родительского совета, президент ООО «Благотворительный фонд «Золотые яблоки»
5	<i>Лир Дарья Николаевна</i>	к.м.н., ассистент кафедры гигиены питания и гигиены детей и подростков ГБОУ ВПО ПГМУ им.ак. Е.А. Вагнера
6	<i>Костяева Наталья Алиевна</i>	Представитель регионального отделения Всероссийской общественной организации «Национальная родительская ассоциация»
7	<i>Буркова Маргарита Валерьевна</i>	Интерн кафедры гигиены питания и гигиены детей и подростков ГБОУ ВПО ПГМУ им.ак. Е.А. Вагнера
8	<i>Южанин</i>	Интерн кафедры гигиены питания и гигиены детей и

# Организация проверки

- **Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в ДОО города Перми**

Сроки: с марта по апрель 2016 года

№	Группа	Район	№ ДОО
1	Житникова О.В. Костяева Н.А.	Орджоникидзевский , Мотовилихинский	394; 378; 393; 419
2	Морозова Н.А. Кирова Т.А.	Свердловский	369; 291; 417; 69; 178
3	Раудис С.А. Лир Д.Н.	Дзержинский, Ленинский	«Совушка»; 162; 203; 36
4	Буркова М.В. Южанин С.С.	Индустриальный, Кировский	140; 305; 168; 281

# **Методика проверки организации питания в дошкольных образовательных организациях города Перми**

- Лист наблюдений за организацией питания в ДОО**
- Информационный лист о закупке пищевых продуктов и сырья**
- Анкеты для родителей**

# Работа группы

## Время выдачи пищи с пищеблока

Группа	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
№ 1 - ясельная группа	8.05	11.30	15.00	17.00
№ 3 - младшая группа	8.07	11.35	15.01	17.01
№ 8 - младшая группа	8.09	11.40	15.02	17.02
№ 10 - средняя группа	8.11	11.45	15.03	17.03
№ 2 - средняя группа	8.13	11.50	15.04	17.04
№ 11 - средняя группа	8.15	11.55	15.05	17.05
№ 7 - старшая группа	8.17	12.00	15.06	17.06
№ 9 - старшая группа	8.20	12.05	15.07	17.07
№ 12 - старшая группа	8.22	12.10	15.08	17.08
№ 4 – подготовит. группа	2.23	12.15	15.09	17.09
№ 5 – подготовит. группа	8.25	12.20	15.10	17.10
№ 6 – подготовит. группа	8.27	12.25	15.11	17.11



# Работа группы

Меню на 10 марта 2016 года	
<b>ЗАВТРАК</b>	
Каша пшеничная молочная	205 гр.
Батон нарезной	40 гр.
Повидло	20 гр.
Кофейный напиток с молоком	200 гр.
2-завтрак: сок	100 гр.
<b>ОБЕД</b>	
Овощи натуральные (огурец)	30 гр.
Свекольник	250 гр.
Картофельная запеканка с мясом	180 гр.
Соус молочный	50 гр.
Кисель из плодового концентрата	200 гр.
Хлеб пшеничный	30 гр.
Хлеб ржаной	30 гр.
<b>ПОЛДНИК</b>	
Пряник	30 гр.
Молоко кипяченое	200 гр.
<b>УЖИН</b>	
Пудинг из творога с яблоками	150 гр.
Соус молочный на сгущенке	50 гр.
Чай с лимоном	200 гр.





# Работа группы



**Поставщики продуктов питания  
на 1 квартал 2016 года  
МАДОУ «Детский сад № 291» г. Пермь**

№ п/п	Поставщик	Наименование продуктов	Цена	Производитель
1	ИП Попова А.В. Свидетельство серия 39 №004911654 от 21.12.2015г., выданного Администрацией Свердловского района г.Пермь	Молоко цельное ж.2,5%	25,70	г.Мокша (Удмуртская республика)
		Лаваш		
		Кефир ж.1,5% 500 гр.	14,60	
		Рисовая ж.2,5% 500гр.	22,00	
		Йогурт питьевой ж.2,5% 500гр.	22,00	
		Сметана ж.15% 250 гр.	22,00	
		Творог ж.5% 1кг	118,00	
		Масло сливочное ж.72,5 % 1кг	120,00	
		Сыр твердый ж.45% 1кг	360,00	
		Молоко цельное стерилизованное ж.0,380гр.	40,00	
Молоко сухое 1кг	165,00			
2	ООО «Первый хлеб»	Батон мясной 0,4	52,58	ООО «Первый хлеб» г.Пермь, ул.Огулова, 73а
		Хлеб ржаной 0,65	32,34 (за 1 кг)	
3	ИП Давыдов Назар Давид оглы, Свидетельство серия 59 № 002193466 от 07.10.2005г., выданного ИФНС по Домскому району г.Пермь	Сладки: картофель	19,00	Пермский край
		капусты сладкая	20,00	
		морковь	25,00	
		свекла	19,00	
		лук репчатый	24,00	
		чеснок	160,00	
		Фрукты: апельсины	100,00	
		груши	125,00	
		яблоки	70,00	
		кондитерские смеси (сухофрукты)	115,00	
шоколадка	150,00			
кисломолочная продукция без консервантов	140,00			

# Работа группы



# Работа группы



# Работа группы



# Результаты работы группы общественного контроля за организацией питания в ДОО

## Критерии выявления нарушений организации питания

- Размещение информации по организации питания в ДОО в открытом доступе: в сети Интернет и на стендах в ДОО
- Наличие в ДОО некоторых основных документов по организации питания (журналы учета)
- Наличие внутреннего контроля за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства
- Проведение мероприятий по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности
- Соблюдение культуры организации приема пищи в групповых комнатах
- Качество и соответствие готовых блюд технологической карте (снятие пробы)
- Эффективность использования денежных средств на закупку продуктов питания

# Основные нарушения при организации питания

Нарушение	% (кол-во ДОО)
1. Цикличное меню оформлено с нарушениями (нет названия сезона, номера рецептур и т.п.)	41 % (7)
2. Фактический рацион (по вывешенному на пункте раздачи или в групповой) не соответствует цикличному меню (по ассортименту, выходу)	18 % (3)
3. Цикличное меню не представлено для двух возрастных групп (при наличии таковых)	20 % (2)
4. Не проводится родительский контроль	18 % (3)
5. Раздача организована не комфортно	29 % (5)
6. Места за столом для приема пищи не комфортные	6 % (1)

# Основные нарушения при организации питания



Сезон: весенне-летний

День: понедельник

Неделя: первая

№ рец	Прием пищи, наименование блюда	Выход Гр.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг	
			Б	Ж	У		В1	В2	С	Са	Fe
<b><u>Завтрак</u></b>											
	Каша молочная геркулесовая с маслом слив.	200/5	5	5	28	176	0,04	0,01	0,4	6,2	0,31
	Кофейный напиток с молоком	200	1,54	1,63	2,36	29,82	0,02	0,08	0,72	63,46	0,56
	батон	40	2,28	0,27	14,91	67,8	0,04	0,024	0	8	0,36
	Масло сливочное	5	0,005	4,15	0,03	33,5	0,0005	0,0005	0	1,2	0,01
	Сыр	10	2,49	3,18	0	39,6	0,003	0,03	0,08	100	0,11
<b><u>Второй завтрак</u></b>											
	Сок фруктовый	200	0,75	0	17,55	70,5	0,02	0,02	4,5	10,5	2,1
<b><u>Обед</u></b>											
	Суп на курином бульоне с бобовыми(горох)	200	5,025	11,3	32,37	149,6	0,056	0,098	0	12,68	1,078
	Гуляш из курицы	70	10,6	11,7	5,74	176,75	0,056	0,098	0	12,68	1,078

# Недостатки при организации питания

	Кол-во ДОО
8. Не проводятся мероприятия по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности с помощью витаминизированных напитков	88 % (15)
9. Не используют специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами (йодированная соль, витаминизированный хлеб, молочные продукты)	77 % (13)

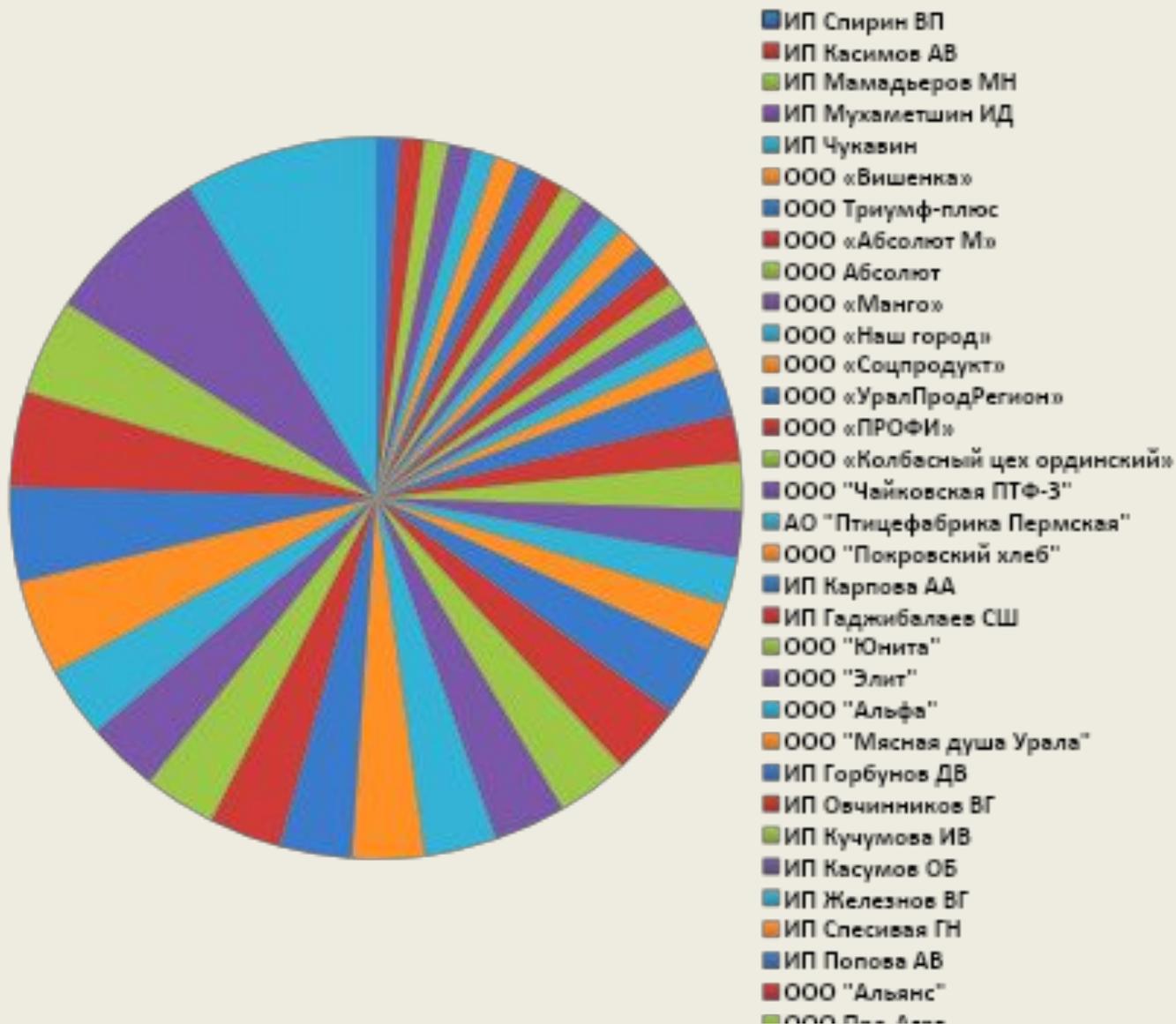
# Трудности при организации питания

	Кол-во ДОО
10. Закладка блюд согласно программе 1С не соответствует данным технологических карт из Сборника технологических нормативов	6 % (1)
11. Несоответствие выхода порций готовых блюд в примерном меню технологическим картам	24 % (4)

# Закупка продуктов

Цена закупки некоторых продуктов выше средне-розничных (по данным РОССТАТА)	Кол-во ДОО
Капуста белокочанная (от 3,8% до 29,8%)	3
Картофель (от 5,4% до 100%)	6
Морковь (63%)	2
Кура (7,9%)	1
Сосиски (5,6%)	1
Апельсины (9,6%)	1

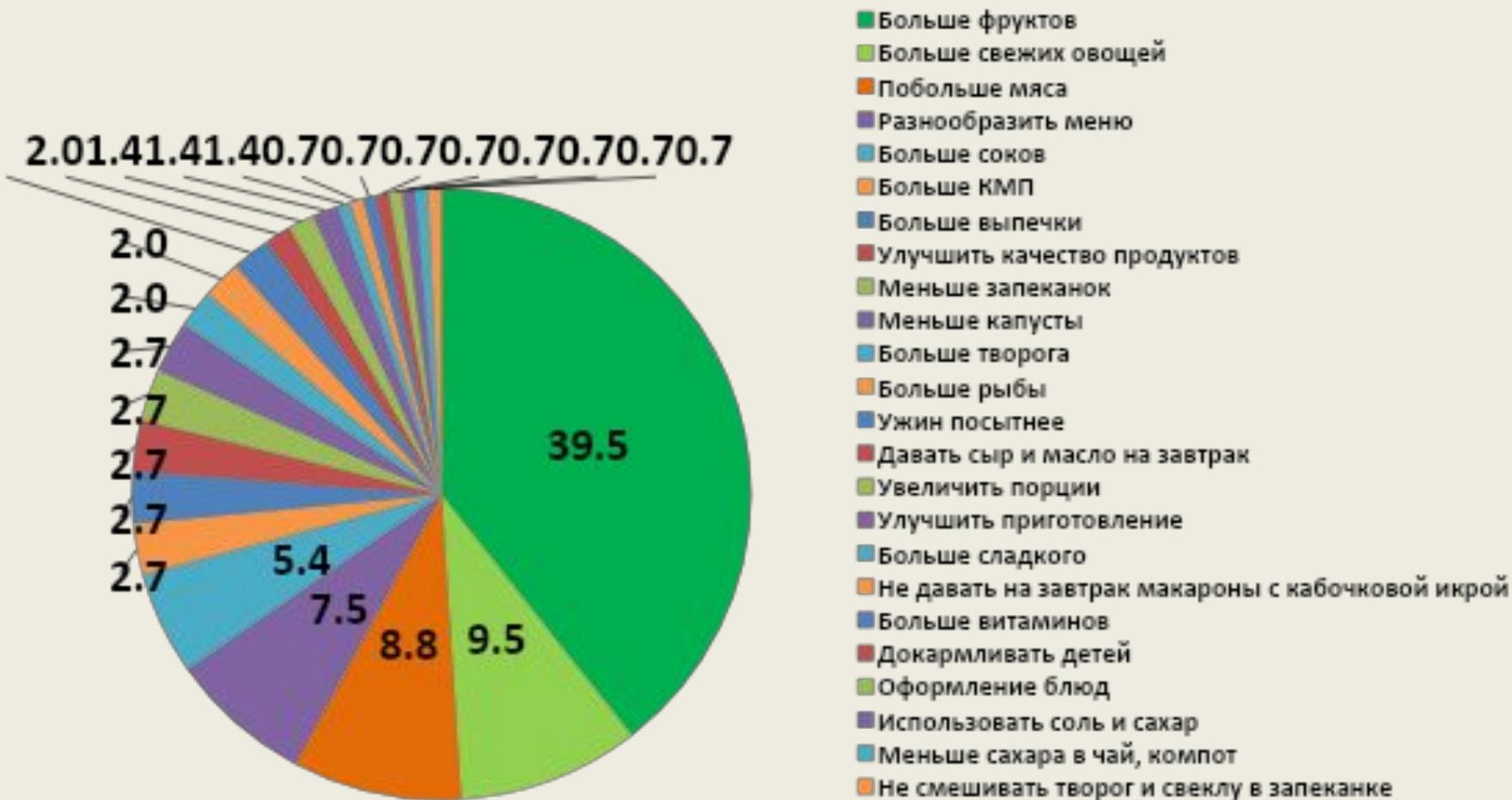
# Закупка продуктов



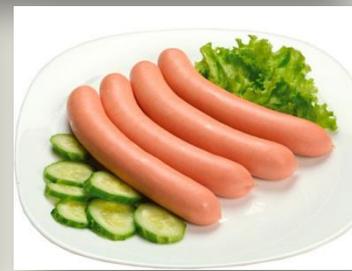
# Результаты анкетирования родителей



# Предложения родителей по улучшению питания в ДОО



# Любимые блюда детей дошкольного возраста



# Не любимые блюда детей дошкольного возраста



# ВЫВОДЫ

1. Основным недостатком в организации питания в ДОО является **пренебрежение профилактикой витаминной и микроэлементной недостаточности** у детей с помощью современных научно-обоснованных методов
2. Превышение стоимости ряда продуктов обусловлено их предварительной подготовкой до полуфабриката
3. **После повышения стоимости питания за день пребывания ребенка изменились качественные характеристики и ассортимент продуктового набора**
4. По результатам анкетирования установлено, что родители информированы об основных требованиях к организации питания в ДОО (84%) и

# Рекомендации администрации ДОО

1. Использовать для проведения профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности инстантные витаминизированные напитки;
2. Использовать в питании детей специализированные продукты, обогащенные микронутриентами;
3. При закупке продуктов обращать внимание как на существенно заниженную, так и неоправданно высокую их стоимость по сравнению со средне-розничными по данным Росстата;
4. Оформить примерное меню в соответствии с требованиями;
5. Для порционирования блюд на раздаче использовать маркированную мерную посуду;
6. Изъять и заменить посуду со сколами и трещинами

# **Рекомендации департаменту образования**

1. Сформировать единый подход к информационному пакету по организации питания для размещения на сайте ДОО (с обязательным размещением обоснованности стоимости питания одного дня);
2. Включить в план департамента образования проведение конференции по обмену опытом организации питания среди заведующих ДОО с участием родительской общественности;
3. Рекомендовать использовать методики, разработанные группой общественного контроля за организацией питания в ДОО города Перми для родительского контроля с предварительным их обучением.

## **Рекомендуемые методики проверки организации питания в дошкольных образовательных организациях города Перми для родительского контроля**

- Лист наблюдений за организацией питания в ДОО**
- Информационный лист о закупке пищевых продуктов и сырья**
- Анкеты для родителей**

***Благодарим за внимание!***

