

**Справка по итогам контроля
«Организация питания в МБДОУ д/с «Сказка»**

Основание проверки: План работы ОС

Объект проверки: МБДОУ д/с «Сказка»

Цель проверки: выявления уровня организации питания в ДОУ.

Сроки проведения: 21 сентября 2021г..

Проверяющие: Члены общественного совета

Списочный состав детей детского сада-165, на момент посещения детского сада-104 (63%).

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ, выборочно в группах по следующим направлениям:

- организация питания в группах;
- оборудование пищеблока;
- осуществление контроля за питанием;
- личная гигиена персонала.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей). Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группе во время приема пищи :дети ведут себя шумно, воспитатель осуществляет руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее, в других тарелках. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и пом. воспитателя (по напоминанию). Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со второй младшей группы и средней группы, дети в специальной форме помогают пом. воспитателя накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что в средней группе, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В каждой группе имеется уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малышей едой, докармливают. Во время процесса используют художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально

отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным-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 в основном промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям.

- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- картотека блюд,
- перспективное меню на две недели,
- меню,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

Натуральные нормы, выполняются.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного двухнедельного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

Ежедневно, диетсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Диетсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов сец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.

С целью преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, на раздаче и в группах вывешено меню.

Выводы:

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ДОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Меню соответствует утвержденному двухнедельному меню.

Предложения:

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных группах (папки-передвижки, консультации и т.п.)

Председатель ОС



С.В. Напреева