Справка

по итогам контроля

«Организация питания в детских садах города Сельцо»

 Основание проверки: план работы отдела образования администрации г.Сельцо на 2021-2022 учебный год

Объекты проверки: Детские сады № 1,№2,№3,№4,№5 и дошкольные группы при МБОУ СОШ №4 и МБОУ СОШ №5 города Сельцо

Цель проверки: выявление уровня организации питания в ДОУ.

Сроки проведения: с 01.10.2021 по 25.05.2022 (один раз в квартал) .

Проверяющие: Полунина Э.О. методист отдела образования, Дурманова Л.Г. Азаренкова И.Л. – бухгалтеры отдела образования,

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ по следующим направлениям:

• Организация питания в группах;

• Оборудование пищеблока;

• Осуществление контроля за питанием;

• Личная гигиена персонала;

• Кадры;

• Работа с родителями и сотрудниками ДОУ по организации питания детей дошкольного

возраста.

 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, состояние некоторых единиц – удовлетворительное. 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, а именно:

-таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,

-таблица термообработки продуктов,

-таблица норм жидкости на каши,

-таблица холодной обработки продуктов,

-таблица норм по возрастам,

-объем выхода блюд по возрастам,

-журнал витаминизации пищи,

-книга складского учета с указанием сертификата,

-тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,

-журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),

-журнал отходов на овощи и мясо,

-журнал бракеража сырой продукции,

-бракераж готовой продукции,

-накопительная ведомость,

-журнал осмотра на гнойничковые заболевания,

-картотека блюд,

-перспективное меню на 10 дней,

-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, со слов медсестры, выполняются.

 В ДОУ организовано трехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд,

использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

 В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%, но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%.

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

Заведующий, заместитель заведующего, завхоз - контролируют основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пиши 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 санитарныеправила 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 вывешено меню, также ряд документов:

• Норма продуктов на одного ребенка;

• Время выдачи пищи;

• Консультация «Организация питания в детском саду»;

• Норма выдачи пищи;

• В приемных групп, лишь можно только наблюдать меню, с указанием блюд.

Выводы:

1. Во всех дошкольных учреждениях обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.

2. В детских садах осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.

3. Воспитатели следят за питанием детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Предложения:

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

2. Рассмотреть возможность приобретения моющих скатертей для сервировки столов в группах.

Справку подготовила методист отдела образования Полунина Э.О..