

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад «Ракета»

**Справка
по итогам контроля
«Организация питания в ДООУ»**

Основание проверки: Комплексный план контроля МБДОУ детский сад «Ракета» на 2019-2020, приказ заведующей МБДОУ д/с «Ракета» от 09.02.2019 года, № 68/21

Объект проверки: МБДОУ детский сад «Ракета»

Цель проверки: выявления уровня организации питания в ДООУ.

Сроки проведения: с 07 по 18 октября 2019 г.

Проверяющие: И.о.заведующего Тищенко Т.А., старший воспитатель Ситникова Т.А., завхоз Гроскоп С.А., медсестра Бударина А.В.- д/с «Ракета»

И.о.заведующего Тищенко Т.А., старший воспитатель Тико Ю.В. завхоз Мигина Е.В., медсестра Куленцова Л.Д.- д/с «Ладушки»

И.о.заведующего Тищенко Т.А., старший воспитатель Шайфлер И.А., завхоз Ковальчук Т.А.,- д/с «Снежинка»

в ходе контроля проанализирована деятельность ДООУ по следующим направлениям:

- Организация питания в группах;
- Оборудование пищеблока;
- Осуществление контроля за питанием;
- Личная гигиена персонала;
- Кадры;
- Работа с родителями и сотрудниками ДООУ по организации питания детей дошкольного возраста.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. 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 малыша 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 хранится 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 ДОО поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

Натуральные нормы, со слов медсестры, выполняются.

В ДОО организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от до 3 лет, от 3 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 обработке 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, завхозом ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Комиссия (старший воспитатель, завхоз, повар) 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 комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. 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 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. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Воспитатели следят за выполнением КГН у 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 подготовил _____ заведующий Тищенко Т.А.