

Справка
по итогам контроля
«Организация питания в Детском саду № 5 «Танюша»

Цель проверки: выявления уровня организации питания в детском саду.

Сроки проведения: с 23.01.2023 по 17.02. 2023 года.

Проверяющие: Худолеева О.М., старший воспитатель, Моисеева А.А., председатель профсоюзного комитета, Гушина Л.Л., медицинская сестра.

В ходе контроля проанализирована деятельность детского сада по следующим направлениям:

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

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, 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 спокойная, благоприятная, 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. Стол сервируется сразу 1,2,3 блюдо и хлеб. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и помощника воспитателя (по напоминанию). Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола, не дожидаясь других, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают помощнику 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 тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей младшего 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.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими и дез.средствами, специальной ветошью.

На пищеблоке при работе исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах, состояние – 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.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным-нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда 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, а именно:

- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета продуктов,
- журнал скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража сырой продукции,
- журнал бракеража готовой продукции,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в детский сад поставщиками 2 дня в неделю и по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

В Детском саду организовано четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник) на основе примерного десятидневного меню.

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

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

Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи соответствует 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 бракеражной комиссией.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр. Курсы повышения квалификации повара прошли в 2022 году

Выводы:

1. В детском саду обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В детском саду 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 вопрос о покупке на пищеблок овощерезки.

Справку подготовил  Худолеева О.М., старший воспитатель

Дата составления: 27.02.2023г.