

Справка
по итогам контроля
«Организация питания в ДОУ»

Основание проверки: Комплексный план контроля МКДОУ « Детский сад №2 приказ заведующей Д/С от 25.02.2021г. № 5

Цель проверки: выявление уровня организации питания в ДС.

Сроки проведения: с 25 по 26 февраля .

Проверяющие: Кудашева К.С.-заведующая ДС, Хоконова Ф.И.- старший воспитатель, Шлепнева Т.В.- ст.медсестра , Унежева Ю.В. – врач , Ворокова Д.-род. комитет.

В ходе контроля проанализирована деятельность ДС по следующим направлениям:

- Организация питания в группах;
- Оборудование пищеблока;
- Осуществление контроля за питанием;
- Личная гигиена персонала;
- Кадры;
- Работа с родителями и сотрудниками ДС 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 мл. воспитателя. Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство по группам организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со второй младшей группы и средней группы, дети в специальной форме помогают мл. воспитателю 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 средствами, специальной ветошью. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах, состояние – удовлетворительное. На пищеблоке 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 рециркулятор для очистки воздуха еда отпускается в белых халатах и перчатках.

Питьевой режим соблюдается.

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и у кладовщика в соответствии с требованиями нового СП 2.4.3648-20, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- 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 ДС поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

Натуральные нормы, со слов медсестры, не выполняются, так как цена продуктов не соответствует нужному количеству продуктов.

В ДС организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. 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%; второй завтрак, 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 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 спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр и вакцинация от KOVID.

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 ДС обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. Осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Воспитатели следят за выполнением навыков 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;
3. Учить детей пользоваться салфетками регулярно.

Справку подготовил



Зав.ДС Кудеева К.С..