

Справка

*по итогам тематического контроля «Организация питания в ДОУ»
по МБДОУ детский сад «Алёнушка» с. Владимировка Ивнянского района*

Цель проверки: выявления уровня организации питания в ДОУ.

Сроки проведения: 17.09.2015г.-24.09.2015г.

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 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. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят повара, 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 старшей группы, дети в специальной форме помогают помощнику воспитателя накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что в старшей подгруппе, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В зоне питания имеется тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатель постоянно работает по вопросу воспитания: правильно вкладывает ложку в руку ребенка, старается заинтересовать

малышей едой, докармливают. Во время процесса использует художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!»

Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. 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. 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 на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов,
- бракераж готовой продукции,
- таблица норм по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- накопительная ведомость,
- 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 ДОУ поставщиком ежедневно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 1,5 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 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 промежутке между завтраком и обедом детям предоставляется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, фрукты. 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, ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Ведется контроль основной закладки и проверяется выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения комиссии, после снятия ей пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работник пищеблока имеет несколько комплектов специальной одежды, знает 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;
- Журнал отзывов и предложений о качестве питания ДООУ.

Выводы:

1. В ДООУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ДООУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Воспитатель следит 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 приемной группы (папки-передвижки, консультации).
2. Рассмотреть возможность приобретения моющих скатертей для сервировки столов в группах;

Заведующий МБДОУ _____

Т.Д.Чернова

