



муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 455»
городского округа Самара

Россия, 443051 Самара, ул. Свободы, д.196

Тел.:(846)954-28-54, (факс) (846)931-85-64; E-mail: detsad455@mail.ru

**Аналитическая справка
по результатам тематической проверки «Организации питания в учреждении».**

В соответствии с планом контроля и на основании приказа № *9109* от *01.12.21г.* 2021г. в МБДОУ «Детский сад № 455» г.о. Самара была проведена тематическая проверка по организации питания в учреждении. Проверка проводилась с 01.12.2021г. по 10.12.2021 г. заведующим Липатовой Л.Б., ст. воспитателем Ивановой Л.В., зам. зав. по АХЧ Москвиной Н.Н., медсестрами Стерликовой Г.В., Шишкановой Ю.Н.

Цель проверки: усилить контроль за организацией питания детей и сотрудников в детском саду.

Задачи проверки:

- изучение условий приема пищи в группах;
- анализ согласованности взрослых при организации питания детей;
- анализ профессиональных умений воспитателей по организации приема пищи;
- анализ взаимодействия с родителями по вопросу питания;
- изучение и анализ оснащения пищеблока.

Основные формы и методы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах;
2. Беседы с детьми, педагогами, родителями;
3. Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
4. Работа с родителями: консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.
5. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздел VIII «Особенности организации общественного питания детей»;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Положение о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 07.10.2020 № 1612);

- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим Липатовой Л.Б. В детском саду имеется картотека технологических карт, который находится на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

В ходе проверки организации питания установлено, что количество заказанных рационов соответствует количеству детей по табелю посещаемости и фактическому количеству детей в группах.

График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдается график проветривания и влажной уборки помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, соблюдается объем порций при раздаче детям.

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПиН: у детей индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. Педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления. На момент проверки в группах №№ 2,3,5 отсутствовали бумажные салфетки на столах.

Воспитатели и помощники воспитателей групп №№ 1,6,7,8,10,11 стимулировали детей к аккуратному приему пищи, правильному пользованию столовыми приборами, проговаривали информацию о пользе продуктов (для детей, которые не хотели есть то или иное блюдо). Во время еды воспитатели ведут непринужденную беседу, из каких продуктов сварен суп, второе, как называются эти продукты.

В группах №№ 7,8,9,10,11,12 деятельность дежурных осуществляется на высоком уровне. Этому способствовала общая атмосфера подготовки к приему пищи, положительная оценка работы дежурных со стороны взрослых, эстетично оформленные угловых дежурств и одежда дежурных (фартуки и колпачки).

В старших и подготовительных к школе группах у детей хорошо развиты навыки пользования столовыми принадлежностями. В группах младшего дошкольного возраста воспитатели во время приема пищи сидят за столами вместе с детьми и показывают приемы культурной еды: поправляют пищу кусочком хлеба, берут еду с края и т.д.

Воспитатели всех групп достаточно уделяют внимание посадке ребёнка во время приема пищи, навыкам жевать с закрытым ртом и тщательно пережёвывать пищу.

В целом обстановка в группах во время приёма пищи спокойная. Во всех группах дети приучены благодарить за еду младшего воспитателя.

Дети всех групп после окончания еды спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, переходят самостоятельно к следующему режимному моменту.

Методы и приемы с детьми по формированию у детей культурно – гигиенических навыков и здорового образа жизни соответствуют перспективному планированию, включая в себя такие формы как, проекты, беседы, досуги, викторины, сюжетно – ролевые и подвижные игры, настольно печатные и дидактические игры. Воспитателями формируются у детей навыки начальных представлений о здоровом образе жизни и организации питания с учетом интеграции образовательных областей.

Для родителей информации родителям на информационных стендах в группах и холлах детского сада размещена информация:

- норма продуктов на одного ребенка;

- время выдачи пищи;
- норма выдачи пищи;
- Журнал отзывов и предложений о качестве питания ДООУ;
- информация о здоровом питании и правильных пищевых привычках.

В раздевалках групп и на первом этаже ежедневно вывешивается меню, утвержденное заведующим.

Индивидуальные беседы с родителями и ежегодные плановые опросы показали, что родители в целом удовлетворены организацией питания в детском саду. Все замечания и рекомендации со стороны родительской общественности изучаются администрацией и принимаются меры по улучшению качества питания в учреждении. На родительских собраниях (общих и групповых); заседаниях Совета ДООУ, Совета родителей и Общих собраниях работников администрацией регулярно предоставляется информация по всем показателям организации питания.

Анализ необходимой документация по организации питания детей и сотрудников у медицинских сестер показал, что Стерликова Г.В. и Шишканова Ю.Н. ведут документацию в соответствии с СанПиН и внутренними локальными актами по организации питания в учреждении.

В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад ООО «КШП», а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются в кладовую и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются поваром - бригадиром, утверждаются заведующим.

Бракеражной комиссией осуществляется контроль за организацией и качеством питания детей (организацией питания в группах, соблюдением питьевого режима, наличием документации по организации питания).

Комиссией контролируется закладка продуктов, порционирование блюд на группах, общее санитарные состояние пищеблока, качество продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

На момент проверки в пищеблоке были соблюдены все требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Ведется вся необходимая документация по организации питания. Продукты принимаются с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, сопроводительного документа продукты не принимаются.

Все сотрудники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех работников пищеблока пройден медицинский осмотр.

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%. Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) на момент проверки составляла 134 руб.

Анализ выполнения норм питания (в среднем) по основным продуктам на 30 ноября 2021 года показал, что по молоку выполнено 69 %, по творогу – 92 %; по рыбе – 51

%, по сметане – 55 %, по птице – 210 %; по яйцу – 40 %, по овощам – 72 %, по фруктам – 130 %; по хлебу – 100 %; по картофелю – 131 %; по сливочному маслу – 100 %; по растительному маслу – 91 %; по сахару – 120 %; по крупе – 109 %; по субпродукту (печень) – 16 %; по сыру – 8 %.

Анализа накопительной и оборотной ведомостей показал, что остаток продуктов питания не превышает норму. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

Выводы: в образовательном учреждении соблюдаются санитарно-гигиенические требования по вопросу организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; осуществляется ежедневный контроль за работой пищеблока и выполнением натуральных норм; педагогами ведется работа по формированию культурно – гигиенических навыков и этикета у детей; ведется просветительская работа с родителями по развитию здоровых пищевых привычек у детей.

Рекомендации:

1. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей.

Срок: 1 раз в месяц.

Ответственные: воспитатели групп.

Ст. воспитатель: Иванова Л.В.

2. Во всех возрастных группах продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям своей группы.

Срок: постоянно.

Ответственные: воспитатели групп.

Ст. воспитатель: Иванова Л.В.

3. Подготовить мероприятия с детьми и родителями по формированию здоровых пищевых привычек и рационального пищевого поведения.

Срок: 28.12.2021 г.

Ответственные: ст. воспитатель: Иванова Л.В.,

Медсестра Стерликова Г.В.

4. Заменить столовые приборы в группах, которые не отвечают эстетическим требованиям.

Срок: 24.12.2021 г.

Ответственные: зам. зав. по АХЧ Москвина Н.Н.

5. Произвести проверку дезинфицирующих средств (хлорсодержащих, кислородоактивных и гуанидинсодержащих) разрешенных к использованию в пищеблоке.

Срок: 24.12.2021 г.

Ответственные: зам. зав. по АХЧ Москвина Н.Н.

Заведующий

/Липатова Л.Б./

Ст. воспитатель

/Иванова Л.В./

Зам.зав. по АХЧ

/Москвина Н.Н./

Медсестры

/Стерликова Г.В./

/Шишканова Ю.Н./

