

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация питания в БДОУ СМР «Детский сад №20»

Сроки проверки: 21.11.22г.- 25.11.2022г.

Цель: Произвести оценку качества питания, усилить контроль организации питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля:

- 1.Изучение нормативной документации по организации питания; (десятидневное меню, меню-требование, журнал бракеража готовой продукции, перечень запрещенных продуктов и блюд в детском питании и др.)
- 2.Наблюдение за организацией питания в группах;
- 3.Беседы с детьми, педагогами;
- 4.Анкетирование родителей (удовлетворенность питания детей в ДОУ)
- 5.Параллельное проведение конкурса «Культура питания воспитанников»

Для организации проверки была создана комиссия, в состав которой вошли представители администрации, Управляющего совета, родители воспитанников.

Комиссия производила оценку качества питания с помощью «листа оценки», где предусмотрен анализ: соответствие десятидневного меню ежедневному, соблюдение режима приема пищи детьми, качество приготовленной пищи на основании работы бракеражной комиссии, санитарные условия помещений для приема пищи, условия для соблюдения правил личной гигиены детьми и сотрудниками, условия для организации питания детей с особенностями здоровья, руководство организацией приема пищи воспитателем и младшим воспитателем.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе десятидневного меню, утвержденного руководителем. В детском саду имеется картотека технологических карт, на основе которых производится приготовление блюд. Для информации родителей о питании вывешивается ежедневное меню с указанием наименования приемов пищи и блюд, объем порции, калорийность блюда. С целью соблюдения требований к режиму питания, нормам потребления готовой продукции, на пищеблоке имеется информация для младших воспитателей: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом, контрольное блюдо.

Ежедневно перед началом смены проводится осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока, младших воспитателей на наличие гнойничковых заболеваний, с отметкой в «Журнале здоровья».

Бракеражной комиссией в составе заведующего, старшего воспитателя, шеф-повара ежедневно перед подачей пищи на группы проверяется качество приготовленных блюд с занесением информации в бракеражный журнал.

В целях активизации работы по организации питания члены бракеражной комиссии и представители комиссии по охране труда, в плановом порядке, следят за закладкой продуктов питания, порционированием блюд на группах, санитарным состоянием пищеблока, качеством продуктов питания, доставляемых на склад, выдачей готовой продукции с пищеблока, регистрируя данные в бракеражном журнале и справках по проверке.

В ходе проверки комиссией установлено:

Питание детей осуществляется на основе 10 дневного меню, утвержденного руководителем. В меню отсутствуют запрещенные блюда, оно соответствует количеству приемов пищи и режиму функционирования дошкольного учреждения. Повторы блюд в течение дня (каша) допускаются в исключительных случаях по объективным причинам.

Фактов не допуска к реализации блюд по результатам бракеражной комиссии не выявлено, но замечания по дозированию соли в приготовленных блюдах встречаются. Пища подается в соответствии с требованиями санитарных правил нужной температуры (65 градусов)

Питание организовано с учетом особенностей здоровья детей (пищевые аллергии, заболевания ЖКТ). Общее количество нуждающихся в замене продуктов питания составляет 16 детей. Контроль осуществления индивидуального подхода к питанию детей данной категории осуществляют кладовщик, составляющий ежедневное меню и медицинская сестра дошкольного учреждения.

В детском саду созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи. Дети усвоили необходимость мытья рук перед едой, правила пользования салфетками. В каждой возрастной группе соблюдается режим уборки помещения после приема пищи.

На сайте ДОО имеется необходимая для родителей информация по организации питания детей в детском саду: десятидневное меню, технологические карты, по которым осуществляется приготовление блюд.

Контроль организации питания на группах осуществляется регулярно заведующим, старшим воспитателем с участием медицинской сестры.

В дни проверки комиссия наблюдала организацию питания в группах.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Комиссия отмечает согласованность работы педагога и младшего воспитателя, внимательное отношение к детям, индивидуальный подход во время приема пищи во всех возрастных группах. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход с помощью интересных, современных методических приемов (гр. №1,2,4,8,9,11,12,). Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды, осуществляют гигиенические процедуры. Педагоги уделяют внимание сервировке столов, используя красочную атрибутику, посуду. Большинство детей с удовольствием съедают свои порции, но есть дети, проявляющие

избирательность в отдельных блюдах. Анализ количества пищевых отходов, проводившийся воспитателями возрастных групп в течение 5 рабочих дней, показал, что дети неохотно едят рыбные блюда и отдельные виды каш (овсяная, пшеничная, ячневая), булку с вареньем. Любимыми блюдами оказались супы, запеканки, биточки, жаркое, рагу, салаты и выпечка. В результате делаем вывод о необходимости регулирования потребления хлеба ржаного (большое количество отходов на группах младшего возраста), повышении усилий педагогов по мотивации детей во время приема пищи, информирования родителей о пользе и необходимости рыбы в детском рационе питания.

Анкетирование по вопросам организации питания детей в детском саду позволило судить об удовлетворенности родителей питанием и показало следующие результаты:

Опрошено 199 родителей.

В целом удовлетворены питанием детей 191 чел. (95,9%) родителей.

Интересуются информацией о питании детей регулярно 153 чел. (76,8%)

Меню детского сада удовлетворяет 183 чел. (91,9%)

Считают питание разнообразным 181 чел. (90,9%)

С удовольствием дети съедают блюда: супы, котлеты, пюре, макароны, каши, сосиски.

Большинство родителей отмечают, что дети категорически не любят: овощные, рыбные блюда.

Родители предлагают добавить в меню потребление фруктов, что к сожалению не всегда возможно в полном объеме в соответствии с нормами питания, в связи с недостаточностью средств.

Родители оценили организацию питания:

«3» балла - 3 чел. (1,5%)

«4» балла - 46 чел. (23,1%)

«5» баллов - 150 чел. (75,4%)

Таким образом, по итогам контроля, комиссия отмечает удовлетворительную организацию питания детей в детском саду в соответствии с нормативными требованиями, хорошее санитарное состояние групп, правильную, соответствующую санитарным правилам поставку продуктов питания, соблюдение правил и норм выдачи пищи на группы, культуру потребления пищи детьми.

Но в тоже время, комиссия рекомендует:

1. Внести дополнения в 10 дневное меню:

- ✓ Увеличить кратность потребления масла сливочного.
- ✓ Отрегулировать потребление хлеба ржаного, крупы, макарон за счет введения сложного гарнира.
- ✓ Увеличить потребление овощей.
- ✓ Разнообразить блюда из рыбы

2. Систематически освещать вопросы здорового питания в ДООУ и семье через памятки, рекомендации для родителей, электронную газету, сайт

детского сада.

3. Воспитателям всех возрастных групп систематически включать в воспитательный процесс методические приемы, игры, беседы, способствующие освоению столового этикета, культурно гигиенических навыков приема пищи.

Комиссия:

Заведующий ДОУ
Ст. воспитатель

Корепанова Е.А.
Репина Т.А.

Члены Управляющего совета

Фокичева М.А.
Барашкова Н.В.
Смирнова Е.В.

Родители

Киселева Е.А.
Дианова А.А.
Киренцова Н.М.
Раутанен М.А.