

**Справка**  
**по итогам контроля**  
**«Организация питания в ДОУ»**

**Объект проверки:** МАДОУ «Детский сад № 251» г. Перми

**Цель проверки:** определение уровня организации питания в ДОУ.

**Сроки проведения:** с 11 по 21 марта 2018 года.

**Проверяющие:** Делюрман О.В., заместитель заведующего по ВМР, Лучникова Н.П. врач-педиатр, Желяскова А.Г., воспитатель, председатель первичной профсоюзной организации МАДОУ, Гусева О.А. представитель родительской общественности.

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 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. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего 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 младшему 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 тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

У детей младшего дошкольного 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!»

Стол в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью.

В родительских уголках групп недостаточно информации по воспитанию культуры питания (нет информации на стендах по данной тематике), на родительских собраниях данная тематика обсуждается эпизодически и носит в основном формальный характер.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится 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. 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 вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- таблица норм по возрастам,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- журнал скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню - требование;
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОО поставщиками, согласно графика. Сроки реализации продуктов выполняются.

В ДОО организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд для групп;
- нормы физиологических потребностей;
- 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.

В промежутке между завтраком и обедом детям предоставляется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок. 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, кладовщиком ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Члены бракеражной комиссии контролируют основную закладку и проверяют выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения членов бракеражной комиссии, 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 сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.

С целью преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, на раздаче вывешено меню, также ряд документов:

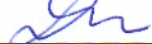
- Норма продуктов на одного ребенка;
- Время выдачи пищи;
- Норма выдачи пищи;
- Журнал отзывов и предложений о качестве питания ДООУ;
- В приемных группах, лишь можно только наблюдать меню, с указанием блюд.

**Выводы:**

1. В ОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ОУ 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 группах (папки-передвижки, консультации и т.п.)
2. Рассмотреть возможность приобретения моющих скатертей для сервировки столов в группах

Справку подготовил  Делюрман О.В., зам. зав. по ВМР

Дата составления: 21.03.2018г.