

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №18 «ЛУЧИК» ГОРОДА АЛУШТЫ

ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

Тема: «Организация питания в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты

Цель: изучить и выявить состояние и качество организации питания в возрастных группах МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

Основные методы и формы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах:
 - ✓ Анализ санитарно-гигиенических условий группы во время приема пищи детьми;
 - ✓ Наблюдение за процессом приема пищи.
 - ✓ Наблюдение за работой воспитателя и помощника воспитателя.
2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания.
3. Работа с родителями: анкетирование, консультации, наличие памяток.
4. Проверка оснащение пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Дата проведения контроля: с 25.09.2023 – 29.09.2023 год.

Исполнители:

Заведующий МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты – С.Н. Шевцова;

Старший воспитатель – А.В. Альчикова.

Заведующий хозяйством – А.Г.Чунту

Заведующий складом – А.А. Никифоренко

Объекты контроля:

№	Возрастные группы:	Воспитатель Помощник воспитателя
1.	Группа раннего возраста «Солнышко» (1,5-2 лет).	Пак С.В. Малая Е.В.
2.	Вторая группа раннего возраста «Лучики» (2-3 года).	Улюсова А.О Шерефединова С.С.
3.	Младшая группа «Непоседы» (3-4 года)	Леушина Л.К. Байрамова Е.Ю.
4.	Средняя группа «Радуга» (4-5 лет)	Косарева Л.А. Журило Л.А
5.	Старшая группа «Сказка» (5-6 лет)	Харина Л.В. Хрущ А.Ю.
6.	Подготовительная группа «Светлячок» (6-7 лет)	Соколова Т.Ф. Сытина Л.В.

**Карта оперативного контроля
«Организация питания в возрастных группах детского сада»**

Дата с 25.09.2023- 29.09.2023 год.

№	Вопросы для изучения	Возрастные группы					
		«Солнышко»	«Лучики»	«Непоседы»	«Радуга»	«Сказка»	«Светлячок»
1	Создание санитарно-гигиенических условий:						
	-санитарное состояние	+	+	+	+	+	+
	-соответствие мебели, посадка детей за столы	+	+	+	+	+	+
	-выполнение режима питания	+	+	+	+	+	+
	-соблюдение объема порций при раздаче детям	+	+	+	+	+	+
2	Маркировка						
	-маркировка посуды	+	+	+	+	+	+
	-внешний вид и чистота посуды	+	+	+	+	+	+
	-наличие ведра для отходов	+	+	+	+	+	+
	-отсутствие пищи на раздаточном столе после выдачи детям	+	+	+	+	+	+
3	Сервировка стола:						
	-учёт возраста детей при сервировке стола	+	+	+	+	+	+
	-эстетика оформления	+-	+-	+-	+-	+-	+-
	-бумажные салфетки на столах	-	+	+	+	+	+
	-хлебницы	-	+	+	+	+	+
	-отдельные тарелки для первого, второго блюда	+	+	+	+	+	+
	-чашки объемом не менее 200 мл.	+	+	+	+	+	+
	-оценка деятельности дежурных	-	-	-	-	+	+
4	Согласованность взрослых при организации питания детей:						
	-организация гигиенических процедур	+	+	+	+	+	+
	-внешний вид детей, настроение	+	+	+	+	+	+
	-обстановка в группе во время приёма пищи	+	+	+	+	+	+
	-навыки пользования столовыми приборами: ложка вилка	форми руют ся	форми руют ся	+	+	+	+
	-культура поведения за столом	+	+	+	+	+	+
	-полощут рот после еды	-	+	+	+	+	+

	-благодарят за еду	-	+	+	+	+	+
5	Общение воспитателя и младшего воспитателя с детьми во время приёма пищи:						
	-умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)	-	+	-	-	-	-
	-обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	+	+	+	+	+	+
	-обучение правилам поведения за столом	+	+	+	+	+	+
6	Наличие информационного стенда по питанию и соответствие его требованиям к оформлению						
	-соответствие меню дате	+	+	+	+	+	+
	-утверждено заведующим д/с	+	+	+	+	+	+
	-выход в граммах	+	+	+	+	+	+
	Информация для родителей по питанию	+	+	+	+	+	+

Вывод: 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. Воспитатели и помощники воспитателя следят за приемом пищи, воспитывать культуру поведения за столом, создают благоприятную обстановку во время приема пищи. Культурно – гигиенические навыки сформированы в соответствии с возрастом детей. В ходе проверки организации питания установлено, что количество заказанных рационов соответствует количеству детей по таблице посещаемости и фактическому количеству детей в группах. График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Таким образом, полученные данные позволяют сделать вывод, что организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №18 «ЛУЧИК» ГОРОДА АЛУШТЫ

Справка

по результатам оперативного контроля

Тема: «Организация питания в МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты

В целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПиН, в период с 25.09.2023 – 29.09.2023 год был проведен оперативный контроль.

Цель: изучить и выявить состояние и качество организации питания в возрастных группах МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты.

Основные методы и формы контроля:

1. Наблюдение за организацией питания в группах:
 - ✓ Анализ санитарно-гигиенических условий группы во время приема пищи детьми;
 - ✓ Наблюдение за процессом приема пищи.
 - ✓ Наблюдение за работой воспитателя и помощника воспитателя.
2. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания.
3. Работа с родителями консультации, наличие памяток.
4. Проверка оснащение пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Комиссия в составе:

Заведующий МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты – С.Н. Шевцова;

Старший воспитатель – А.В. Альчикова.

Заведующий хозяйством – А.Г. Чунту

Заведующий складом – Никифоренко А.А.

Процесс организации питания основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В МБДОУ «Детский сад №18 «Лучик» города Алушты организовано четырехразовое питание на основе примерного осенне – зимнего десятидневного меню, утвержденного заведующим С.Н. Шевцовой. Имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим и согласованное с технологом УО. Один экземпляр находится у заведующего складом, ответственного за организацию питания, а другой на пищеблоке.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций, стоимость и заверенное заведующим вывешено на видном месте при входе в пищеблок, где производится выдача пищи по группам, в холле учреждения, в групповых холлах.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции», который подписывает комиссия по питанию.

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от+2 до +6 градусов.

На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, завхоз составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

Количество заказанных рационов соответствует количеству детей по таблице посещаемости и фактическому количеству детей в группах. График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Готовые блюда по группам выдаются в соответствии с графиком выдачи питания:

	Завтрак	2 завтрак	Обед	Полдник
Группа раннего возраста «Сказка»	8.10	10.15	11.30	11.30
Вторая группа раннего возраста «Лучики»	8.15	10.20	11.35	11.35
Младшая группа «Непоседы»	8.20	10.25	11.50	11.50
Средняя группа «Радуга»	8.25	10.30	12.00	12.00
Старшая группа «Сказка»	8.30	10.35	12.10	12.10
Подготовительная группа «Светлячок»	8.35	10.40	12.30	12.30

Санитарное состояние и оборудование соответствует требованиям СанПиНа. Соблюдается требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения продуктов имеется холодильное оборудование. Кладовщик ежедневно ведет журнал температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад, согласно, поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража готовой продукции», «Книгу складского учета», «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», «Бракеражный журнал регистрации продуктов питания». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет – фактура, сертификат качества и ветеринарная справка.

Заведующий складом, ответственный за организацию питания, аккуратно ведет необходимую документацию, составляет меню требования.

Ежедневно на стенде группы и в родительских интернет – группах размещается меню, утвержденное заведующим.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы ДООУ поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста (3-7 лет) и раннего возраста (1,5-3 года).

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) на 2023 года составляет 136,46 рублей для детей 1,5- 3 лет, 160,84 рублей для детей 3-7 лет.

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. Помощниками воспитателя соблюдается режим получения и раздачи готовых блюд: имеется специальная одежда (халат), перчатки, вся посуда маркирована и соответствует по качеству и объему порций.

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, но отсутствуют бумажные салфетки на столах, Навыки пользования столовыми принадлежностями развиты в соответствии с возрастом детей.

В группах раннего возраста и в младше группе не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи, умело ведут подготовку детей к приёму пищи.

В средней, старшей и подготовительной группах умело проходит организация гигиенических процедур.

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

Во всех группах дети приучены благодарить за еду помощника воспитателя.

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

Для информирования родителей вывешивается ежедневное меню, утвержденное заведующим, для помощника воспитателя вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

С родителями детей через сайт учреждения проводится работа по питанию и здоровому образу детей: Консультации и стендовая информация: «Вредные и полезные продукты» « Питание и развитие ребенка», «Витамины на грядке» т.д.

Рекомендации:

1. Систематически освещать вопрос организации питания в МБДОУ через сайт учреждения родительские группы в интернете, родительские собрания, консультации, папки – передвижки, уголки для родителей.

Ответственные: воспитатель групп. Срок 1 раз в месяц.

2. Уделить качеству сервировки столов в соответствии с возрастом детей.

Ответственные: воспитатели групп. Срок: постоянно

3. Прививать культурно-гигиенические навыки (навыки пользования мылом, личным полотенцем, расческой, бумажной салфеткой).

Ответственные: воспитатели групп. Срок: постоянно

4. Закреплять навыки пользоваться столовыми приборами.

Ответственные воспитатель групп. Срок: постоянно

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №18 «Лучик»
города Алушты

С.Н. Шевцова

Старший воспитатель

А.В. Альчикова

Заведующий хозяйством

А.Г. Чунту

Заведующий складом

А.А. Никифорова