

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 07.12.2020 - 11.12.2020 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 – Никифорова А.А.

Процесс организации питания основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.1249 – 03.

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» за подписью повара, завхоза и заведующего.

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 «Лучики»	8.10	09.50	11.30	15.00
Вторая группа раннего возраста «Солнышко»	8.15	10.00	11.35	15.10
Младшая группа «Светлячок»	8.20	10.05	11.50	15.20
Средняя группа «Непоседы»	8.25	10.20	12.00	15.25
Старшая группа «Радуга»	8.30	10.25	12.20	15.30
Подготовительная группа «Сказка»	8.35	10.30	12.30	15.35

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». 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.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы ДОО поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста.

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) с января по декабрь 2020 года составляет 95, 93 рублей для детей 1,5- 3 лет, 115, 97 рублей для детей 3-7 лет.

Анализируя выполнения норм питания по продуктам за 2020 (с января по декабрь 2020 года) установлено % выполнения по основным продуктам:

№	Наименование продуктов питания	Группы раннего возраста (1.5-3 лет) %	Дошкольные группы (3-7 лет) - %
1.	Молоко	97%	100%
2.	Мясо (говядина)	99%	103%
3.	Курица	89%	87%
4.	Рыба	100%	103%
5.	Сметана	97%	92%
6.	Творог	99%	97%
8.	Масло сливочное	95%	103%
9.	Сыр	120 %	104%
10.	Яйцо	131%	123%
11.	Овощи	103%	100%
12.	Фрукты	97%	103%

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. Подготовить консультацию для педагогов и помощников воспитателя на тему: «Основы этикета».

Ответственный: старший воспитатель А.В. Альчикова. Срок до 12.05.2021 года.

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

Ответственные: воспитатели групп. Срок: постоянно

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

Ответственные: воспитатели групп. Срок: постоянно

5. Закреплять навыки пользоваться столовыми приборами.

Ответственные воспитатель групп. Срок: постоянно

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

Старший воспитатель

Заведующий хозяйством

Заведующий складом

С.Н. Шевцова

А.В. Альчикова

А.Г. Чунту

А.А. Никифоренко