

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Родничок»

**Справка по итогам оперативного контроля
«Организация питания детей»**

от 30.11.2022 г.

Основание проверки: Комплексный план контроля МДОУ на 2022 г.

Цель проверки: выявления уровня организации питания в МДОУ детский сад «Родничок»

Сроки проведения: с 01.11.2022 по 30.11.2022 г.

Состав комиссии:

Заведующий МДОУ – Золотухина Р.А.

Старшая медицинская сестра – Золотавина Е.А.

Старший воспитатель – Барабанова О.Н.

Заведующий хозяйством – Крылова М.М.

Заместитель заведующего – Яровицына Л.А.

Основные формы и методы контроля:

1. Проверка санитарного состояния пищеблока;
2. Проверка состояния технологического оборудования, обеспечение проведения производственного контроля и качества используемого сырья.
3. Проверка соблюдения личной гигиены сотрудников пищеблока
4. Проверка ведения документации лиц, ответственных за организацию питания;
5. Осуществление контроля над питанием;
6. Проверка организации питания детей дошкольного возраста в группах;

Проверка осуществлялась нами, членами комиссии по питанию. В ходе проверки установлено:

1. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28. Условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся. 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. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Посуда выставлена на сушке, без сколов, на высоте 35 см. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СП 2.4.3648-20. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат).

Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Ежедневно отбираются пробы готовой продукции в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранятся в течение 48 часов в специально отведенном месте: в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С.

Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств). Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте, маркирован красной краской.

2. Комиссия и заведующий хозяйством следят за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются: возле каждой единицы технологического оборудования расположены инструкции по применению и технике безопасности. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются все необходимые инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Описание препаратов находится в аптечке.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены.

3. Ежедневно перед началом смены старшая медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Работники пищеблока имеют несколько комплектов спецодежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Старшая медицинская сестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

4. Комиссией установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая **документация**:

- технологические карты
- объем выхода блюд по возрастам,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал бракеража готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- перспективное меню на 20 дней,
- меню на каждый день,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СП.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно. Продукты для приготовления пищи воспитанникам поставляются в МДОУ поставщиками по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

5. В МДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного двадцатидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. **При этом учитываются:**

- ✓ среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- ✓ объем блюд для этих групп;
- ✓ нормы физиологических потребностей;
- ✓ нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- ✓ 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.
- ✓ сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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, ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей. Члены Бракеражной комиссии по питанию систематически следят:

- ✓ за закладкой продуктов питания (акт от 10.11.2022, акт от 23.11.2022 проверки закладки продуктов прилагается - нарушений не выявлено: вес сырых продуктов по меню соответствовал нормам закладки),
- ✓ за порционированием блюд на группах (акт от 10.11.2022, акт от 21.11.2022, акт от 23.11.2022), о взвешивании контрольных блюд, контроле качества готовых блюд прилагается - нарушений не выявлено)
- ✓ за санитарным состоянием пищеблока, (Акт от 23.11.2022 г. проверки санитарного состояния пищеблока прилагается – нарушений не выявлено)
- ✓ за выполнением натуральных норм питания. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. Натуральные нормы, со слов медсестры, выполняются. (Акт от 10.11.2022, акт от 23.11.2022) о выполнении натуральных норм питания прилагается – нарушений не выявлено: выход готовой продукции соответствовал нормам СП)
- ✓ за качеством продуктов питания, доставляемых на склад

6. В ходе контроля организации питания на группах, комиссией выявлено, что **режим питания** в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СП. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей), прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности 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.

В группах **создана благоприятная эмоциональная обстановка** во время приема пищи. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, откликаются на просьбы детей о какой-либо помощи, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды воспитателя и младшего воспитателя (некоторые дети по напоминанию). Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож). Дети встают из-за стола, они спокойно переходят к следующему режимному моменту. Дети полностью съедают первое и третье блюдо, второе блюдо частично. К еде остаются равнодушными единицы детей (зависит от приготовленных продуктов: свекла, капуста, рыба, каша гречневая или рисовая).

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со второй младшей группы и средней группы, дети в специальной форме помогают младшему воспитателю накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что некоторые дети сами могут рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда.

В каждой группе имеется уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит. Но в группе старшего дошкольного возраста № 13 не всегда наблюдалась организация работы дежурных (младший воспитатель сам сервировал столы). Воспитателю группы сделано замечание и дана рекомендация активизировать работу дежурных.

У детей раннего 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!»

Воспитатели всех возрастных групп воспитывают у детей желание участвовать в трудовой деятельности. В младшей группе №8 и №10 воспитатели побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, начинают формировать у детей умения, необходимые при дежурстве по столовой: дети помогают накрывать стол к обеду (расставляют салфетницы, раскладывают ложки). Отмечено, что дети самостоятельно уносят чашки по окончании еды, оказывают посильную помощь взрослым. В средних группах воспитатели продолжают формировать у детей умение выполнять самостоятельно обязанности дежурных по столовой: дети аккуратно раскладывают, расставляют хлебницы, чашки, тарелки, раздают ложки, вилки). Отмечено желание детей дежурить, надевать форму дежурных, проявляют старание. Также, все дети по окончании приема пищи самостоятельно уносят посуду. В старших и подготовительных группах дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой: умеют сервировать столы и приводят их в порядок после еды. Отмечено, что дети счищают остатки пищи с тарелок и аккуратно сортируют посуду по стопкам, тем самым участвуя в

совместной деятельности со взрослыми, оказывая помощь младшему воспитателю.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

Планирование процесса по воспитанию у детей культурно-гигиенических навыков, столового этикета, организации дежурных по столовой осуществляется через календарное планирование, которое составляется в соответствии с ООП с учетом возрастных особенностей детей, рекомендаций, а также концептуальных положений авторов основной общеобразовательной программы дошкольного образования «От рождения до школы» под ред. Н. Вераксы и утверждённой заведующим МДОУ. В календарном плане прослеживается планирование дополнительной работы по формированию у детей культурно - гигиенических навыков во время приема пищи, организация дежурства по столовой, знания о здоровой пище осуществляется интеграция образовательных областей. Воспитатели всех возрастных групп ведут календарное планирование режимных моментов по формированию у детей культурно-гигиенических навыков: планируют: беседы «Неумейка», «Мыло душистое», «Я сам», «Чистые руки», «Водичка- водичка», о том, как правильно намыливать руки, смывать мыло, мыть лицо, не разбрызгивать воду, вытирать насухо руки о полотенце, вешать полотенце на место; организуют с детьми сюжетно-ролевые игры: «Как мама учила мишку правильно кушать», «Послушная ложка», «Самые аккуратные» игры с целью правильно держать ложку во время еды, «Моем- моем, чисто- чисто» с целью формирования умений правильно мыть руки. В средних группах планируются беседы: «Как сидим мы за столом», «Надо, надо умываться по утрам и вечерам», «Фартучек+колпачок», с целью формирования навыков поведения за столом, ежедневного выполнения гигиенических процедур и изучения правил дежурства. В старших группах планируются беседы о самообслуживании, о дежурстве, повторяются правила поведения за столом.

Работа с родителями. Организация питания детей в МДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется «Меню», информация для родителей о блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МДОУ, вывешивая ежедневно. Воспитатели всех групп подходят к вопросу о питании детей серьезно. Регулярно обновляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят и индивидуальных особенностях (дети с заболеваниями: пищевая аллергия, атопический дерматит), а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей. Таким образом, можно отметить, что работа по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам столового этикета ведется своевременно, с учетом запросов родителей.

Выводы:

- ✓ В МДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
- ✓ В ОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
- ✓ Воспитатели следят за питанием детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Предложения:

1. Воспитателям всех возрастных групп:
 - со средней группы учить убирать за собой остатки пищи в ведро с отходами;
 - не забывать о назначении дежурных ежедневно.
2. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.) и родительских чатах.

Состав комиссии:

Заведующий МДОУ – Золотухина Р.А.

Старшая медицинская сестра – Золотавина Е.А.

Заведующий хозяйством – Крылова М.М.

Заместитель заведующего – Яровицына Л.А.

Справку подготовила

старший воспитатель _____ /Барабанова О.Н.