

Справка
по результатам оперативного контроля
«Организация питания детей дошкольной группы»

Согласно годовому плану работы в период с 19.01.2023г. по 06.02.2023г. проводился оперативный контроль по теме «Организация питания детей»

Цель: проверить качество организации питания воспитанников; наличие документов по организации питания и правильность их оформления; анализ меню; санитарное состояние пищеблока; условия приема пищи воспитанниками.

Состав комиссии:

председатель комиссии: Мыльникова О.Ф., заведующий филиалом,

члены комиссии: Сорокина О.А., учитель математики;

Гергенрейдер М.Г., заведующий хозяйством;

Представители родительской общественности (Романович Е.А.,
Вормсбехер Н.В.)

Вопросы, подлежащие контролю:

- Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока; моечной в дошкольной группе;
- Контроль выхода готового блюда (соответствие нормам граммовки);
- Контроль состояния здоровья работников пищеблока, ведение «Журнала здоровья»
- Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.
- Соблюдение технологии приготовления блюд, по технологическим картам согласно утвержденного 10-дневного меню;
- Ведение журнала бракеража готовой продукции;
- Соблюдение утвержденного графика выдачи питания в группы.
- Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.
- Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
- Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.
- Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).
- Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.
- Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

- Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.
- Организация питьевого режима.
- Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций.

В ходе проверки были получены следующие результаты:

1. Питание передано на аутсорсинг ИП «Шкарина В.Л.»

2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, моечной в дошкольной группе соответствует нормам СанПиН:

- На пищеблоке и в группе имеется необходимый уборочный инвентарь. Инвентарь промаркирован, хранится в шкафах, в специально отведенных местах хранения, ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами.
- Влажная уборка проводится ежедневно с применением дезсредств. Имеется график генеральных уборок. Уборки проводятся в соответствии с графиками.
- Ведется журнал разведения рабочих растворов дезинфицирующих средств.
- Пищеблок обеспечен кухонной посудой для приготовления пищи в полном объеме. Посуда ежедневно тщательно моется и обрабатывается сотрудниками пищеблока.
- Помещение моечной в группе также обеспечено кухонным инвентарем, посуда, столовые приборы, помещение приема пищи, а также столы тщательно моются и обрабатываются дезсредствами после каждого приема пищи. Ветошь для мытья посуды и столов обрабатывается и замачивается в дезсредстве.
- Пищевые отходы по окончании рабочей смены утилизируются своевременно.
- В пищеблоке имеется необходимое технологическое оборудование для приготовления пищи (холодильники, плита, электромясорубка, весы, пароконвектомат и пр.)

3. Сотрудники пищеблока (повар, рабочий по кухне) и помощник воспитателя соблюдают требования к внешнему виду: фартук, косынки.

4. Поваром регулярно ведется Журнал здоровья, куда записываются данные о состоянии здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний.

5. У сотрудников пищеблока и дошкольной группы имеются медицинские книжки, плановые медицинские осмотры проходят регулярно.

6. Для дошкольной группы имеется утвержденное 10-дневное меню. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты для приготовления пищи детям поставляются ИП «Шкарина ВЛ» ежедневно. Поваром проводится контроль качества привозимых продуктов. Суточная калорийность соответствует требованиям. Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Ежедневно ведется журнал

бракеража готовой продукции. Поваром ежедневно проводится сбор суточной пробы пищи. Пробы промаркированы, хранятся в холодильнике 48 часов.

Пища выдается поваром с соответствии с утвержденным графиком.

7. В ходе проверки комиссией проводилось взвешивание порций. Соответствуют нормам. Была проведена дегустация - пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. (Оценочный лист прилагается).

Питание в группе организуется в учебной комнате. Режим питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) соответствуют режиму дня разновозрастной группе. Сервировка столов осуществляется помощником воспитателя непосредственно перед приемом пищи, поэтому блюда всегда горячие. Перед приемом пищи воспитателями организуется мытье рук воспитанниками. Для мытья созданы хорошие условия, всегда в наличии жидкое мыло, теплая вода.

Педагоги понимают, что работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми и знают, что правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

Поэтому воспитателями созданы условия для организации питания, и осуществлении дежурства по столовой, начиная со средней подгруппы. В группе имеется уголок дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы).

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 по окончании еды, всегда благодарят воспитателей.

Воспитатели осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, осуществляют индивидуальный подход. У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут понемногу, хорошо пережевывают, нельзя разговаривать во время еды, есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

Воспитателем ежедневно вывешивается в уголке для родителей меню с указанием массы и калорийности порций.

Питьевой режим организован посредством наличия кипяченой воды. График кипячения соблюдается, время кипячения воды прописано. Для питья используются одноразовые стаканчики.

Вывод:

Питание в дошкольной группе организовано удовлетворительно. Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Рекомендации:

1. Воспитателям продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.
Срок: постоянно.
2. Воспитателям всех возрастных групп усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами.
Срок: постоянно.
3. Продолжать вести работу по контролю за организацией питания.
Срок: постоянно:

Председатель комиссии: Мильникова О.Ф. Мильникова О.Ф., заведующий филиалом,
члены комиссии: Сорокина О.А. Сорокина О.А., учитель математики;
Гергенрейдер М.Г. Гергенрейдер М.Г., заведующий хозяйством.

06.02.2023г