

Справка
об итогах оперативного контроля
«Организация питания в детском саду»

В соответствии с годовым планом, планом-графиком производственного контроля по организации питания в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПин, в период с 02.03.2022 по 04.03.2022г был проведен оперативный контроль.

Комиссия в составе:

Руководителя структурного подразделения -Макаренко О.А.
Медицинской сестры - Фазыловой Д.В.
Старшего воспитателя – Тиуновой П.С.
Завхоза – Резановой Н.С.

Провели проверку «Организация питания в детском саду и соблюдение санитарного состояния в ДОУ»

Основные цели проверки:

- санитарно- эпидемиологическое состояние пищеблока: (кладовой, овощного, мясного, горячего, котло- моечного цехов)
- организация питания;
- выполнение графика закладки продуктов питания;
- контроль выхода готового блюда;

В ходе проверки организации питания установлено, что

На пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- таблица норм жидкости на каши.
- таблица холодной обработки продуктов,
- таблица норм по возрастам,
- объем выхода блюд по возрастам,
- журнал витаминизации пищи,
- 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,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню на каждый день,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПин.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОУ поставщиками 2 раза в неделю. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы также выполняются.

Анализ выполнения натуральных норм за февраль месяц составил, в среднем 98%

Суточная калорийность соответствует требованиям (завтрак-25%, обед-35-40%, полдник-15-20%)

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.

Была проведена дегустация пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций.

У всех сотрудников пройден медицинский осмотр, имеются медицинские книжки.

Правильность хранения суточных проб не нарушена.

10 дневное перспективное меню соблюдается.

График выдачи пищи соблюдается.

Оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии, посуды для приема пищи в ДОУ имеется в достаточном количестве.

Гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная, - санитарное состояние удовлетворительное, соблюдается график проветривания помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания;

В группах не заполняются журналы контроля кварцевания.

Маркировка на кастрюлях и уборочном инвентаре требует обновления.

Воспитателями групп не маркируется постель в соответствии со списком.

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПин - педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления,

в группах №5, №6, №4, №2 у детей развиты навыки пользования столовыми приборами, педагоги руководствуются, и умело ведут подготовку детей к приёму пищи,

Культура поведения за столом не на должном уровне в группах № 9,12

В группах № 11, №8, №10 не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи.

Умело проходит организация гигиенических процедур.

- Обстановка в группе во время приёма пищи спокойная.

Воспитатели групп, достаточно уделяют внимания во время приема пищи – жевать с закрытым ртом, тщательно пережёвывать пищу, не смеяться и не разговаривать во время еды.

Деятельность дежурных осуществляется не на должном уровне практически у всех возрастных групп..

Не во всех группах дети приучены аккуратно умело пользоваться салфеткой, благодарят за еду – воспитателей, младшего воспитателя.

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

Во всех возрастных группах имеется материал для родителей по воспитанию навыков организации питания детей.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За февраль месяц 2022г натуральные нормы по основным продуктам - выполнены.
2. Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
3. Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Рекомендовано:

1. Помощникам воспитателей обновить маркировку на уборочном инвентаре и кастрюлях для получения пищи;
2. Своевременно заполнять журналы контроля кварцевания групп;
3. Педагогам всех групп уделить особое внимание привитию культурно - гигиенических навыков у детей (постоянно)
4. Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.
5. В папках-передвижках обновить материал о детском питании.

Руководитель структурного подразделения:

 /Макаренко О.А./

Члены комиссии:

Медицинская сестра  /Фазылова Д.В/

Старший воспитатель  / Тиунова П.С./

Завхоз  / Резанова Н.С./