

Справка оперативного общественного (родительского) контроля
по МКДОУ Детский сад №1 «Ласточка»
«Организация питания в детском саду»

Дата: 22 марта 2022г.

Подготовила: Чеботарева А.В.

Комиссия:

- Заведующая Дробенко Н.В.
- Заместитель заведующей по ХР Евсеичев А.В.
- Ракшова С.В.- представитель родительской общественности

Провели проверку по организации питания в учреждении.

Цель проверки:

- проверить организацию и санитарные нормы по приготовлению питания на пищеблоке, проанализировать объем закладки продуктов по меню-требованию, сверить остатки;
- изучение уровня организации питания в группах,
- определение сбалансированности питания,
- выявление и устранение недочетов в организации питания в ДОУ в целом,
- санитарное состояние помещений пищеблока и кладовых.

Программа проверки:

- изучить условия работы пищеблока,
- беседа с работниками пищеблока и медсестрой,
- организация приготовления пищи на пищеблоке, закладка продуктов и в соответствии с меню-требованием.

В ходе проверки питания в ДОУ выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в группах и пищеблоке ДОУ имеется в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды.

Работники пищеблока знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Картотека блюд, технологические карты имеются.

У всех сотрудников пройден периодический медицинский осмотр. Суточные пробы хранятся правильно. Питание на основе 10 – дневного утвержденного меню контролирует заведующая Дробенко Н.В. Органолептическую оценку качества готовой пищи осуществляет бракеражная комиссия. 10-дневное меню разнообразно.

Взвесили продукты по меню-требованию, просчитали выход и др. Замечаний нет, все в норме, в соответствии с меню-требованием.

Члены комиссии провели дегустацию пищи в группах и установлено:

Что выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется строго по графику и возрасту детей. Прием пищи осуществляется по режиму. Питание детей организовано в каждой группе.

Пища детям подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Замечание:

В связи с адаптацией у детей младшей группы не ярко выражены культурно – гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития у детей культурно-гигиенических навыков. В папках-передвижках имеется материал для родителей по воспитанию навыков еды детей младшего дошкольного возраста. Воспитатели средних и старших групп уделяют внимание посадке ребенка во время приема пищи, и правилам поведения за столом:

не смеяться, не разговаривать во время еды, жевать с закрытым ртом, тщательно пережевывать пищу.

Дети приучены благодарить за еду воспитателя, помощника воспитателя умываться после еды.

На пищеблоке проверены все необходимые документы в соответствии с требованиями СанПиНа, а именно:

- гигиенический журнал работников пищеблока,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- технологические карты,
- перспективное меню на 10- дней,
- ежедневное меню,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Продукты для приготовления пищи поставляются в ДООУ 1 раз в неделю.

Сроки реализации продуктов выполняются, выполняются натуральные нормы питания.

Суточная калорийность отвечает требованиям.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. Соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке;
2. Воспитатели постоянно следят за выполнением культурно-гигиенических навыков детьми в группах, ведут работу с родителями по правильному, здоровому питанию детей дома, привитию у детей культурно – гигиенических навыков.
3. В папках-передвижках групп имеется материал для родителей по организации правильного, здорового питания дома, материал постоянно обновляется педагогами и специалистами.

Предложения: Приобрести новые поварские костюмы.

Председатель комиссии

Члены комиссии



Н.В. Дробенко

А.В. Евсеичев

С.В. Ракшова