

Справка
по итогам комплексной проверки организация питания в МБДОУ
«Детский сад «Солнышко» с. Каштановое»

Основание проверки: Годовой план работы на 2018-2019 учебный год. Программа производственного контроля на 2018-2019 учебный год

Цель проверки: выявления уровня организации питания в МБДОУ

Сроки проведения: с 27 по 31 мая 2019 года

Проверяющие: Яцун А. Д. – заведующий МБДОУ; Прудникова М. В. - воспитатель; Гуменюк Л. А – помощник воспитателя.

Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в МБДОУ «Детский сад «Солнышко» с. Каштановое» служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН - 2013, а также составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню на летне-осенний и зимне-весенний периоды. Для детей с 10,5 часовым пребыванием в нашем МБДОУ организовано 4-х разовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник. Калорийность пищевого рациона распределена следующим образом: завтрак + 2 завтрак – 35%, обед 40 %, полдник 25%.

В МБДОУ имеется собственный пищеблок, работающий на сырье. Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр и сдан зачет по санитарному минимуму.

Питание детей находится под постоянным контролем.

Составление 10-дневного меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи осуществляет медицинская сестра. В ее обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением выполнения натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством готовой продукции, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых продуктах. Медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, организацию питания детей в группах и формирование культурно-гигиенических навыков.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно медсестрой и завхозом. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья работников пищеблока, накопительная ведомость (в электронном виде), журнал регистрации температуры холодильного оборудования, журнал регистрации работы гигрометров, журнал отходов ведется правильно и заполняется своевременно.

В МБДОУ организована система контроля за организацией питания, ежемесячно карты контроля заполняют медсестра, заведующий.

Анализ карт контроля за организацией питания в МБДОУ выявил следующее:

- организация контроля осуществляется регулярно;
- санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока, групп соответствует гигиеническим требованиям;
- технология приготовления пищи соответствует санитарно-технологическим требованиям.

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

В среднем за полугодие выполнение натуральных норм составляет 93%. Меню разнообразное, одно и то же блюдо в течение 10 дней не повторяется.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2; +8 градусов С.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда промаркирована и моется качественно. Инструкции по мытью посуды имеются на каждой группе и на пищеблоке.

Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соблюдается (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих средств). Генеральная уборка всех помещений проводится 1 раз в месяц с применением дезсредств. В качестве дезсредства используется Абактерил.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Нормы выдачи готовых блюд на 1 ребенка и на группу соблюдаются. Выдача пищи производится согласно графика.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН-2013.

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола и переходить к следующему режимному моменту. Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей. В каждой группе имеется тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

С целью преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, в приемных группах ежедневно размещается меню на сегодняшний день. В уголках для родителей медсестра систематически размещает информацию по организации рационального питания, профилактике пищевых аллергических и желудочно-кишечных заболеваний.

Выводы:

1. В МБДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В МБДОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Воспитатели следят за формированием культурно-гигиенических навыков у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Предложения:

1. Организацию питания в МБДОУ считать удовлетворительной.
2. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды рационального детского питания в приемных группах (папки-передвижки, консультации и т.п.)
3. Рассмотреть возможность приобретения моющихся скатертей для сервировки столов в группах:

Справку подготовила  Яцун А. Д., заведующий МБДОУ
Дата составления: 31.05.2019 г.