

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 400»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
(МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 400» Г.О. САМАРА)

443122, г. Самара, Московское шоссе, д.288; Тел.: (846)925-63-59; факс: (846)927-58-92
e-mail: doo400@samara.edu.ru; ОГРН-1036300894860, ИНН-6319057620

Аналитическая справка
по результатам изучения деятельности
МБДОУ «Детский сад № 400» г.о. Самара по организации питания

«Условия и организация питания в группах. Соблюдение Сан Пин в группах по питанию.
Состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, оценка их
гигиенических знаний и навыков»

Цели проверки:

1. Определения качества выполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения».
2. Выявление уровня сформированности условий для организации питания на пищеблоке ДОУ, проверить теоретические знания практических умений работников пищеблока по санитарно-эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.
3. Дать педагогическую оценку трудовым умениям детей при организации дежурства.
4. Отследить функциональные обязанности взрослых при приёме пищи.
5. Отследить мотивационное влияние педагога на культуру поведения детей за столом.
6. Проверить технологию мытья посуды.

Сроки проведения: с 07.02.2023 г. по 11.02.2023 г.

В ходе контроля проанализирована деятельность МБДОУ, по следующим направлениям:

На пищеблоке:

1. санитарное состояние пищеблока;
2. наличие необходимого оборудования для уборки пищеблока;
3. технология мытья посуды;
4. выполнение инструкций по охране труда и технике безопасности;
5. соответствие объёма порции блюда норме для ребёнка;
6. оценка рациона питания;
7. ведение документация кладовщиком;
8. наличие контрольного блюда
9. наличие ежедневного утверждённого меню

В группах:

1. распределение функциональных обязанностей взрослых;
2. сервировка стола;
3. обучение правильному пользованию столовыми приборами;
4. написание ежедневного меню для родителей (оформление, актуальность);
5. обучение детей столовому этикету;
6. культура поведения за столом;
7. осуществление индивидуального подхода к детям;
8. соответствие объёма порции блюда норме для ребёнка;
9. санитарное состояние групповых помещений, кладовых;
10. технология мытья посуды;
11. соблюдение режима питания.

Основные формы и методы контроля:

1. Изучение нормативной документации по организации питания.
2. Наблюдение за организацией питания в группах.
3. Беседы с детьми, педагогами.
4. Проверка ведения документации, лицами ответственными за организацию питания.
5. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарём, моющими дезинфицирующими средствами).
6. Оценка технологии приготовления пищи.

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы:

- «Об организации питания в МБДОУ Детский сад № 400» г. о. Самара,
- «О создании бракеражной комиссии и назначении ответственных за суточную пробу»
- "Об организации работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания в МБДОУ"

Данные приказы были доведены до сведения всех ответственных лиц.

В МБДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного 10-дневного меню на осенне-зимней и весенне-летней период, утверждённого заведующей МБДОУ. В детском саду имеется картотека технологических карт, на основе которых производится приготовление блюд. Один экземпляр находится у медицинской сестры, ответственного за составление ежедневного меню, другой на пищеблоке.

В дни проверки комиссия наблюдала организацию питания во всех возрастных группах. Выдача пищи производилась согласно утверждённого графика. Помощники воспитателей получают еду на пищеблоке в специальной одежде (халат, фартук, чепец). Пища доставляется в группы в промаркированной посуде закрытой крышкой, в умеренно горячем виде.

Замечание: отмечено, что помощники воспитателя периодически нарушают данные нормы и требования: не закрывают посуду крышкой.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки и закладывает основы культуры питания.

Во всех возрастных группах воспитатели стараются создать условия для организации питания, и осуществления дежурства по столовой, начиная со средней группы.

Во всех группах обновлены уголки дежурств и их наполнение (фартуки, головные уборы, салфетницы). Воспитатели дополнили уголки дидактическими играми, картинками, книгами по формированию культуры поведения за столом. В группах старшего дошкольного возраста сервировкой стола занимаются воспитанники. Они с огромным удовольствием расставляют посуду, столовые приборы, салфетницы и хлебницы. Дежурные добросовестно выполняют свои обязанности по столовой.

Столовая мебель (столы и стулья) имеют соответствующую маркировку согласно росту воспитанников.

Замечание: в средней группе №6 необходимо обновить маркировку на столовой мебели.

Перед приёмом пищи выполняются все гигиенические процедуры согласно возрасту воспитанников. В умывальных комнатах имеются картинки с правилами безопасного поведения, алгоритмы мытья рук, напоминающие детям о правильной последовательности

данной процедуры. В младших группах №12, 2 воспитатели используют художественное слово при мытье рук «Тёплой водою ручки чисто помою...».

Количество комплектов столовой и чайной посуды имеется в достаточном количестве, чтобы обеспечивать питанием всех воспитанников одновременно. Посуда соответствует нормам и требованиям Сан Пин 2.3/2.4.3590-20.

Воспитатели всех групп стараются создать благоприятную и спокойную обстановку, проводятся беседы, чтение художественной литературы, словесные и дидактические игры, обсуждаются правила поведения за столом.

Дети садятся за столы, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, воспитатели стараются осуществлять руководство питанием детей: следят за поведением, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, но забывают о правильной осанке детей.

У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут по немного, 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.

У детей группы раннего возраста №1 только формируются навыки, им еще трудно не крошить, не разговаривать с полным ртом, правильно держать ложку. Отмечено, что не все дети аккуратно едят, допускают брать пищу руками. Воспитатели ведут ежедневную работу и продолжают совершенствовать навыки аккуратного приема пищи.

Помощники воспитателей соблюдают правила обработки и мытья посуды в условиях вирусной инфекции. Посуда с остатками пищи замачивается в 0,1% раствора Жавель-Солид, затем моется, ополаскивается и просушивается. О проведении обработки делается соответствующая запись в тетрадь.

В ходе проверки комиссией выявлено, что 75% детей съедают свои порции с удовольствием, есть дети, проявляющие избирательность в еде- 20%, а вот около 5% вообще отказываются кушать. Могут съесть хлеб, булочку или выпить компот.

Рекомендуется:

- воспитателям осуществлять индивидуальный подход к каждому ребёнку, побуждать детей съесть хотя бы половину порции, используя подходящие методы и приёмы.
- постепенно приучать детей к нужной норме в еде.
- учить воспитанников съесть гущу первого блюда вместе с жидкостью, кушать хлеб вместе с первым, а не отдельно.

Большую роль в формировании положительного отношения к еде играет правильно построенный режим дня. Достаточное пребывание на свежем воздухе, подвижные игры, нормальный сон способствуют повышению аппетита.

Организация питания детей в МБДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью для информирования родителей о питании детей в детском саду в приёмных вывешивается ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, информацию об искусственной С-витаминизации третьего блюда.

На сайте МБДОУ имеется вся необходимая для родителей информация по организации питания детей в детском саду: 10-дневное меню, приказы по организации питания, Положение об организации питания в МБДОУ, а также рекомендации и памятки для родителей.

При посещении пищеблока комиссия отметила санитарное благополучие, достаточное количество оборудования и инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд,

правильный процесс выдачи готовой продукции в группы. Посуда для приготовления и приема пищи на пищеблоке ДОО имеется в достаточном количестве, при необходимости обновляется. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов. Суточные пробы хранятся правильно: пробы отбираются поварами в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 С до +6С. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств).

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спецодежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников имеется медицинский осмотр, необходимая вакцинация, гигиеническое обучение.

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,
- таблица термообработки продуктов,
- 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 отходов на овощи и мясо,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- 10-дневное меню.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Оборудование и инвентарь на пищеблоке обновляются по мере изнашивания или выхода из строя. Произведена поверка весов, заменён водный фильтр.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в детский сад ежедневно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи соответствует 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.

В МБДОУ организован питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды с требованиями санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендации:

1. Готовить блюда в соответствии с технологическими картами, соблюдая все требования.
Срок: постоянно.
Ответственные: медсестра, воспитатели.

2. Систематически освещать вопрос организации питания в МБДОУ через консультации, папки-передвижки, уголки для родителей, сайт детского сада.
Срок: не реже одного раза в квартал.
Ответственные: воспитатели, старший воспитатель.

3. Воспитателям всех групп проводить беседы, игры – занятия, обновить дидактический и наглядный материал по вопросам столового этикета, пополнить копилку литературных произведений на тему (стихи, загадки, потешки, рассказы) и использовать в работе с детьми.
 - Срок: постоянно
 - Ответственные: воспитатели
 -

1. Воспитателя всех возрастных групп продолжать работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям группы:

Срок: постоянно
Ответственные: воспитатели

Справку составил старший воспитатель



/Н.В. Антипова