

Аналитическая справка по итогам контроля

«Организация питания в МАДОУ «Детский сад «Галактика»г.Перми

Сроки: 06.10.2021-15.10.2021

Члены комиссии:

А.И. Вечеркова - заведующий МАДОУ,
А.В.Новикова - заместитель заведующего
О.С. Середкина – заместитель заведующего
Т.В.Аристова –технолог ИП Векшина (по согласованию)

Цель: контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического состояния пищеблока и групповых, а также организация питания воспитанников.

В ходе проверки установлено:

Правила личной гигиены сотрудниками пищеблоков выполняются, журнал здоровья ведется регулярно. Сотрудники пищеблоков в средствах индивидуальной защиты, запас которых имеется.

На пищеблоках имеется график генеральной уборки, уборка проводится своевременно и надлежащим образом. Весь инвентарь на пищеблоке чистый.

Суточные пробы хранятся должным образом, в полном объеме (на момент проверки 06.10 в холодильнике стояла суточная проба за 04.10, 05.10 и завтрак за 06.10).

Продукты на складах хранятся на стеллажах и в холодильном оборудовании. Температура в холодильном оборудовании отслеживаются ежедневно, данные заносятся в журнал. На складах установлены гигрометры, влажность воздуха (Веденеева, 73- 75%, Веденеева,75-73%, Веденеева, 71а-63%, Пархоменко, 6-71%), данные заносятся в журнал. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, расстояние от пола 15см, от стен 20см. Все ярлычки имеются. Молочная продукция хранится в отдельном холодильнике, масло сливочное и молоко хранится в заводской упаковке. Отсутствует емкость для хранения сыра (Веденеева,73, 71а и Пархоменко,6). Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдается в соответствии с сопроводительными документами. Овощи для приготовления блюд используются в вакуумной упаковке. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Технологическое оборудование исправно (акт от 02.07.2021г). При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Кухонная посуда промаркирована и в достаточном количестве хранится на стеллажах. Однако имеется посуда для приготовления пищи из алюминия (Веденеева,71а).

На пищеблоке имеется место для контрольного блюда. Ведется журнал выдачи готовой продукции, где младшие воспитатели расписываются в

получении полного объема продукции. Однако в журнале по адресу Веденеева, 71а, не указывается конкретное блюдо и вес выдаваемой пищи с пищеблока. Было сделано контрольное взвешивание: Веденеева, 71а - котлета рыбная любительская (выход по норме 75 гр., выход факт 82гр.), Веденеева, 73 - котлета рыбная любительская (выход по норме 75 гр., выход факт 79 гр.). Была произведена проба блюд: Веденеева, 75 – пудинг из творога (вид, запах и вкус свойственны данному блюду), Пархоменко, 6 – манник (вид, запах и вкус свойственны данному блюду)

Общее санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное.

Организация питания детей во всех возрастных группах в соответствии со строгим выполнением режима дня. (Исключение корпус по адресу Веденеева, 75 - дети зашли с прогулки раньше, выдача пищи с пищеблока была произведена не по графику, обед был уже накрыт - суп и второе блюдо разложено по тарелкам. При повторном контроле режим питания был в соответствии с требованиями).

В каждой возрастной группе должно быть « Меню», информация для родителей о блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДООУ, должна вывешиваться ежедневно с указанием нормы выхода готового блюда в граммах (замечания: оформление меню – в гр.12,13,15 нет норм выдачи блюд, отсутствие меню - гр.3,4).

В групповых ячейках у младших воспитателей есть все необходимые в работе инструкции, младшие воспитатели обеспечены спец.одеждой и средствами инд.защиты (маски, перчатки). Санитарное состояние групп удовлетворительное. Уборка проводится регулярно по режиму вирусной инфекции. Столы, посуда и столовые принадлежности чистые. Блок для мытья посуды соответствует требованиям.

В группах созданы безопасные условия при подготовке и во время приема пищи (посуда без сколов и трещин, стол для раздачи, емкости с горячим вне досягаемости ребенка). Дети обеспечены соответствующей посудой.

Сервировка стола – неотъемлемая часть организации питания. Сервировка столов соответствует возрасту детей: хлеб разложен в хлебницы, первое, второе блюдо и салат находятся в отдельных тарелках, детям старшего возраста предложены вилки. Но и выявлены следующие замечания: мебель расставлена с нарушением культурных и этических норм (дети видят спины и затылки других детей, столы расставлены таким образом, что детям неудобно садиться и вставать) – гр. 9, 10, 12,14. Салфетницы есть не на всех столах (гр.12) . Не подаются ложки в блюде для ягод из компота (все группы Веденеева, 71). Не используются салатницы (гр.15, 21). Расстановка блюд на столах не рациональна, не удобна, не эстетична. Расставляется сразу все блюда, что создает тесноту и неудобство для ребенка.

В старших возрастных группах созданы условия для осуществления дежурства. В группах имеются уголки дежурных, графики и атрибуты, но дежурные были только в двух группах (гр. 9,27). В других группах старшего дошкольного возраста накрывали на столы младшие воспитатели.

Не все педагоги понимают, что работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя. Замечания к работе воспитателя: Не все сообщают названия блюд, не обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, ее пользу для здоровья. Не следят за осанкой детей, за культурой поведения за столом. Не осуществляют индивидуальный подход. Отмечается не систематичное пользование вилками (дети неправильно держат столовый прибор, не берут его во время приема пищи). Не все дети пользуются салфетками, благодарят за еду. Ответственный за организацию питания в группе воспитатель. Однако в гр. 21(2 мл.) воспитатель отсутствовал. Младший воспитатель накрывала, следила за детьми, руководила приемом пищи. При этом качество сервировки стола не удовлетворительное (на столе крошки, капли супа от раздачи).

Был сделан контрольное взвешивание некоторых блюд в группах.

-Веденеева, 73 – соус томатный гр.9 (норма на одного ребенка – 50 гр., факт-52гр.)

-Пархоменко, 6 – суфле из печени гр.4 (норма на одного ребенка – 70 гр., факт-81гр.)

-Веденеева, 71а - суп вермишелевый гр.19 (на группу необходимо 8.100гр., выдали на пищеблоке 6.200, после замечания пищеблок выдал по норме, объясняя маленьким объемом кастрюли)

-Веденеева, 75 – суфле куриное гр.14 (норма на одного ребенка – 70 гр., факт-55гр., запрос объяснительной с пищеблока), куриное суфле гр.16 (на группу необходимо 1.330гр., выдали на пищеблоке 1.400), компот из ягод гр11 (норма на одного ребенка – 180 гр., факт-100гр., после замечания мл.воспитатель разлила компот по норме).

В ходе проверки установлено, что во всех возрастных группах соблюдаются культурно-гигиенические навыки перед приемом пищи (дети с педагогами моют руки, лицо с мылом, тщательно вытирают полотенцем). Перед приемом пищи в каждой группе воспитатель создает благоприятную эмоциональную обстановку (спокойные игры, беседы).

Рекомендации и предложения по итогам контроля:

1. Организовывать питание детей строго в соответствии с режимом дня. (срок: ежедневно)
2. В родительском уголке выставлять «Меню» с указанием нормы выхода блюд в граммах, датой и полным наименованием всех блюд (срок: ежедневно);
3. Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы, осуществлять руководство питанием детей, следить за осанкой, поведением за столом, сообщать названия блюд, обращать

- внимание на вкусно приготовленные блюда, докармливать детей, осуществлять индивидуальный подход (срок: постоянно);
4. Провести работу в старших и подготовительных возрастных группах по осуществлению дежурства (срок: постоянно);
 5. Уделить особое внимание сервировке стола. Расставить столы так, чтобы детям было удобно садиться и выходить, учить детей пользоваться салфетками и столовыми приборами. Подавать 2-е блюдо после приема 1-го, не заставлять стол одновременно всеми блюдами. На каждый стол ставить салфетницу (срок: постоянно)
 6. Отдельное внимание необходимо обратить на декорирование стола. Это помогает акцентировать внимание на столе, создает соответствующий настрой. (Срок: постоянно)
 7. Продолжать осуществлять действенный контроль за работой по организации питания в ДОУ. (Срок: постоянно)
 8. Провести контроль соответствия мебели антропометрическим данным детей. (Срок: 20.10-27.10.2021).
 9. Приобрести в гр.19 кастрюли для 1 и 2 блюда, соответствующего объема.
 10. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать график выдачи пищи (Срок: постоянно)
 11. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать нормы выдачи пищи (Срок: постоянно).
 12. Руководству ИП Векшина приобрести емкости для хранения сыра, заменить алюминиевую посуду для приготовления пищи на Веденеева, 71а. (Срок: декабрь 2021г.)
 13. Для избежания производственных травм отремонтировать пол - восстановить плитку (Срок: до 01 ноября 2021г.)

заведующий
Должность

[Подпись]
Подпись

Векшина
Расшифровка

зам. зав
Должность

[Подпись]
Подпись

Мокшалева А.В.
Расшифровка

зам. зав
Должность

[Подпись]
Подпись

Сергеева О.С.
Расшифровка