

Аналитическая справка по итогам контроля

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

Сроки: 21.02.2022-28.02.2022

Члены комиссии:

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.

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 - 74%, Веденеева, 75-73%, Веденеева, 71а-65%, Пархоменко, 6-73%), 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, Веденеева, 75). 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. Вся посуда для приготовления пищи из нержавеющей стали, однако имеется посуда для полуфабрикатов из алюминия.

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. Была произведена проба блюд: Пархоменко,6 – обед: Щи из св.капусты со сметаной, картофельное пюре, котлета рыбная любительская (вид, запах и вкус свойственны данным блюдам), Веденеева, 73 – ужин: Жаркое по-домашнему (вид, запах и вкус свойственны данному блюду)

Общее санитарное состояние помещений пищеблоков удовлетворительное.

В группах детского сада создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.

Дети средних и старших дошкольных групп приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. 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. Отмечаем, что не все дети аккуратно едят, допускают брать пищу руками. Воспитатели ведут ежедневную работу и продолжают совершенствовать навыки аккуратного приема пищи.

Вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож), не все педагоги сообщают детям названия блюд (в гр.13). Дети 1-ых младших групп не приучены пользоваться салфеткой (в гр. 2,3, 7,8,15, 20).

Не во всех группах организовано дежурство (в гр.27, 12).

Организация питания детей в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется «Меню», информация для родителей о блюдах обновляется ежедневно. Воспитатели всех групп подходят к вопросу о питании детей серьезно. Регулярно обновляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят и индивидуальных особенностях (дети с заболеваниями: пищевая аллергия, диатезы), а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

Таким образом, можно отметить, что работа по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам столового этикета ведется своевременно, с учетом запросов родителей.

В буфетах 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.

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 возрастным 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. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать график выдачи пищи (Срок: постоянно)
9. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать нормы выдачи пищи (Срок: постоянно).
10. Руководству ИП Векшина приобрести емкости для хранения сыра-Веденеева, 73, 75. (Срок: апрель 2022г.)

зам. зав.
Должность

[подпись]
Подпись

Ковалева А.В.
Расшифровка

зам. зав.
Должность

[подпись]
Подпись

Сердюкина А.С.
Расшифровка

технолог ИП
Должность

[подпись]
Подпись

Аристева М.В.
Расшифровка