

## **Аналитическая справка по итогам контроля**

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

Сроки: 19.10.2022 – 21.10.2022

Члены комиссии:

А.И. Вечеркова - заведующий МАДОУ,  
А.В.Новикова - заместитель заведующего  
Т.В.Аристова –технолог ООО «Май-М» (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 имеется и 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 19.10 в холодильнике стояла суточная пробы за 14.10, 18.10, 17.10 и завтрак за 19.10).

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- 7%, Веденеева,75-74%, Веденеева, 71а-71%, 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. Имеются емкости для хранения сыра. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются 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 14.07.2022г). При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Кухонная посуда промаркирована и в достаточном количестве хранится на стеллажах.

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 «Пермская» (выход по норме 70 гр., выход факт 76гр.), Веденеева, 73

- котлета рыбная любительская (выход по норме 75 гр., выход факт 79 гр.).  
Была произведена проба блюд: Веденеева, 75 – рассольник Ленинградский (вид, запах и вкус свойственны данному блюду), рыбное суфле (вид, запах и вкус свойственны данному блюду), Пархоменко, 6 – запеканка из творога, соус молочный (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.

В каждой возрастной группе имеется « Меню», где есть информация для родителей о блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ, с указанием нормы выхода готового блюда в граммах.

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 - стол для раздачи, емкости с горячим вне досягаемости ребенка. Дети обеспечены соответствующей посудой. Обнаружены сколы на столовой посуде в гр.25.

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. Замечания к сервировке не выявлены.

В старших возрастных группах созданы условия для осуществления дежурства. В группах имеются уголки дежурных, графики и атрибуты, но в группах старшего дошкольного возраста (№1,5, 12, 13, 14, 16, 22, 23, 24, 25, 26) 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.

Было сделано контрольное взвешивание некоторых блюд в группах.  
-Веденеева, 73 – котлета рыбная в гр.9 (норма на одного ребенка – 75 гр., факт-77гр.)  
-Пархоменко, 6 – запеканка из творога гр.4 (норма на одного ребенка – 150 гр., факт-151гр.)  
-Веденеева, 71а - котлета «Пермская» (выход по норме 70 гр., факт 72гр.),

-Веденеева, 75 – суфле рыбное гр.16 (норма на одного ребенка – 70 гр., факт- 72,5гр)

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 не только «Меню» с указанием нормы выхода блюд в граммах, датой и полным наименованием всех блюд, но и дополнительную информацию для родителей по питанию  
(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. Продолжать осуществлять действенный контроль за работой по организации питания в ДОУ. (Срок: постоянно)
6. Приобрести в гр.25 тарелки для 1 и 2 блюда, соответствующего объема.  
(Срок: 1 квартал 2023г.)
7. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать график выдачи пищи  
(Срок: постоянно)
8. Приобрести на пищеблок столы для работы с тестом  
(Срок: до 31.12.2022г.)

заслуженный  
Должность

М.В.  
Подпись

Веденеева А.Н.  
Расшифровка

зам. зав.  
Должность

М.В.  
Подпись

Ковеевова А.В.  
Расшифровка

технолог  
Должность

М.В.  
Подпись

Аристова М.В.  
Расшифровка