

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
“Детский сад 148”

СПРАВКА

по итогам оперативного контроля за организацией питания в группах

Объект проверки: МДОУ “Детский сад 148” г.Ярославль, ул. Папанина, 6а

Цель проверки: оценка результатов деятельности ДООУ по организации питания в группах в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13

Сроки проведения: 03.02.2020-07.02.2020

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Гусева Н.В., заведующий

Члены комиссии – Барамошкина С.К., ст воспитатель

Дятлова С.С., ст медицинская сестра

Ястреб Т.Ю., и.о. зам. зав. по АХР

Основные цели проверки: изучить и выявить состояние и качество организации питания в возрастных группах ДООУ.

Программа контроля:

- Анализ и экспертная оценка эффективности деятельности ДООУ по предоставлению услуги по приготовлению и организации питания,
- Изучение результатов деятельности работников ДООУ по организации питания, выявление положительных и отрицательных тенденций,
- Анализ соблюдения норм выдачи объемов блюд по каждой возрастной группе,
- Анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению, разработка предложений по устранению негативных тенденций и распространения передового опыта.

В ходе проверки организации питания установлено:

- Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13. В ДООУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим МДОУ. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств). При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Сроки реализации продуктов выполняются.

Документация: журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, сертификаты, оформлены без замечаний.

- Количество заказанных рационов соответствует количеству детей по таблице посещаемости и фактическому количеству детей в группах. График приема пищи соблюдается, соответствует режиму. Пища подается детям умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПиН: у детей индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда, индивидуальные столовые приборы. Педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления. Дети садятся за стол, по мере окончания умывания. Внешний вид детей опрятный. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. После окончания еды дети пользуются одноразовыми бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего воспитателя.

У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малыша едой, докармливают.

- Санитарно - противоэпидемиологический режим на группах соответствует норме: столы в группах до и после каждого приема пищи моют горячей водой с моющим средством специальной ветошью, воспитатели и помощники воспитателей одеты в спецодежду.

Младшие воспитатели соблюдают нормы выдачи объемов блюд: порции соответствуют выходу блюд, указанных в меню.

Техника обработки посуды и столовых приборов строго соблюдены. Чистая посуда хранится на специальных решетках, столовые приборы в кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской, сушат и хранят в буфетной, в специально отведенном для нее месте.

Нарушения выявлены:

- Воспитатель группы 3 проводила организацию питания без спецодежды,
- Воспитатель группы 4 проводила организацию питания без спецодежды; нарушен санитарно - противоэпидемиологический режим: столы до приема пищи не обработаны моющим раствором (отсутствовала емкость с моющим средством),
- В группе 5 отсутствовало руководство по организации питания: дети вели себя шумно, посадка за столом многих детей была нарушена,
- Нарушен санитарно - противоэпидемиологический режим в группе 15: столы до приема пищи не обработаны моющим раствором (отсутствовала емкость с моющим средством),
- В группе 17 нарушена норма выдачи объемов блюд: по окончании обеда в кастрюле остались ленивые голубцы,
- Отсутствовало руководство по организации питания в группе 18: воспитатель не знакомит детей с рационом питания и не участвует в организации питания.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 с нарушениями.

Рекомендовано:

1. Строго соблюдать требования СанПиН 2.4.1.3049-13. Срок выполнения: постоянно.

2. Уделить качеству сервировки столов и нормам выдачи объемов блюд в соответствии с возрастом детей. Срок выполнения: постоянно.
3. Осуществлять педагогическое руководство при приеме пищи. Срок выполнения: постоянно.

Контроль проводился в соответствии с нормативными правовыми актами.

Ст. медицинская сестра

Дятлова С.С.

