

**Муниципальное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №1 48»**

**АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА  
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ НА  
ТЕМУ:  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ»**



*Презентацию подготовила  
Старший воспитатель  
Барамошкина Светлана  
Константиновна*

**В СООТВЕТСТВИИ С ПРИКАЗОМ ЗАВЕДУЮЩЕГО  
02-41 ОТ 29.01.2020 БЫЛА ПРОВЕДЕНА ПРОВЕРКА  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ  
ГРУППАХ В ДОШКОЛЬНЫХ ГРУППАХ ДООУ**

***Цель проверки:*** оценка  
результатов деятельности  
ДООУ по организации  
питания в группах в  
соответствии с  
требованиями СанПин  
2.4..1.3049-13



# ***В ХОДЕ ПРОВЕРКИ ВЫЯВЛЕНО:***

## **Анкетирование для воспитателей**

Анкетирование для воспитателей проводилось с целью выявления удовлетворенности организацией питания в ДОУ, выявления профессиональных затруднений у педагогов, связанных с организацией питания.

- В анкетирование участвовало 27 человек

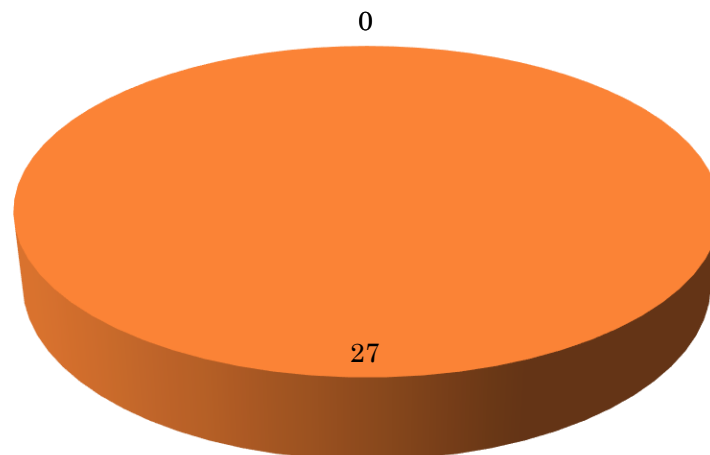


- **На первый вопрос:** «Как Вы считаете, необходимы ли знания о роли питания в формировании и развитии здорового ребенка»



Да - 27 человек      Нет - 0 человек  
Не знаю - 0 человек

вопрос № 1



- да
- нет
- не знаю

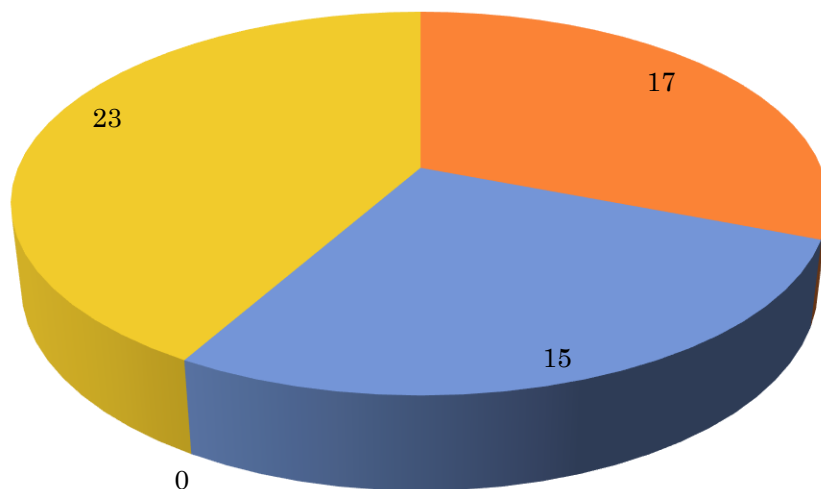


**На второй вопрос «Где Вы получаете информацию о правильном питании детей»**

- телепередачи о здоровом питании – 17 человек
- книги и журналы 15 человек
- - от знакомых 0
- - из интернета 23 человек



**вопрос № 2**



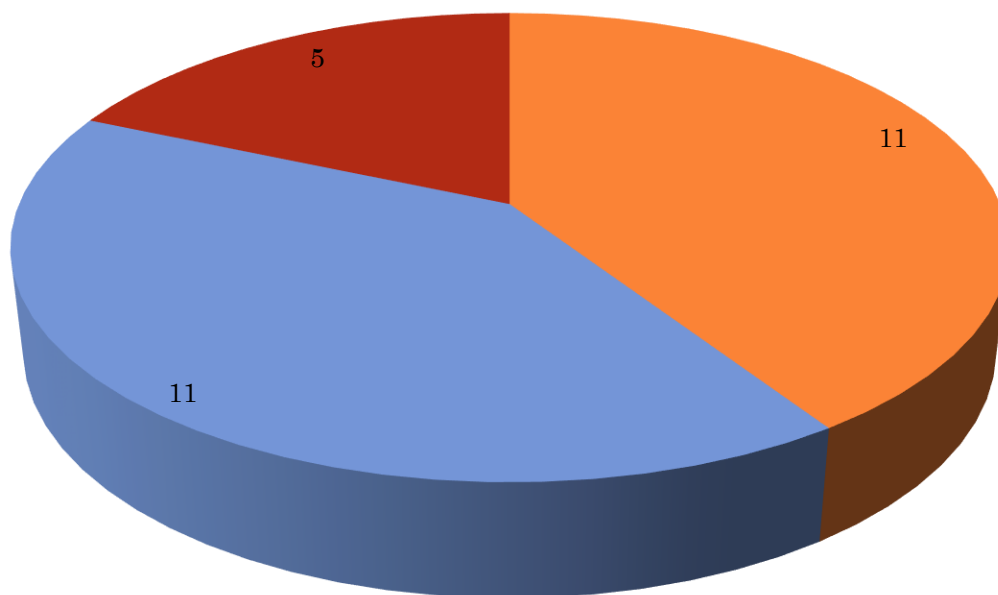
- телепередачи о здоровом питании
- книги и журналы
- от знакомых
- из интернета



**На третий вопрос:** «Разнообразно ли, по  
Вашему мнению, питание в детском саду?»»

Да - 11 человек      Нет - 11 человек  
Не знаю - 5 человек

вопрос № 3



■ да  
■ нет  
■ не знаю



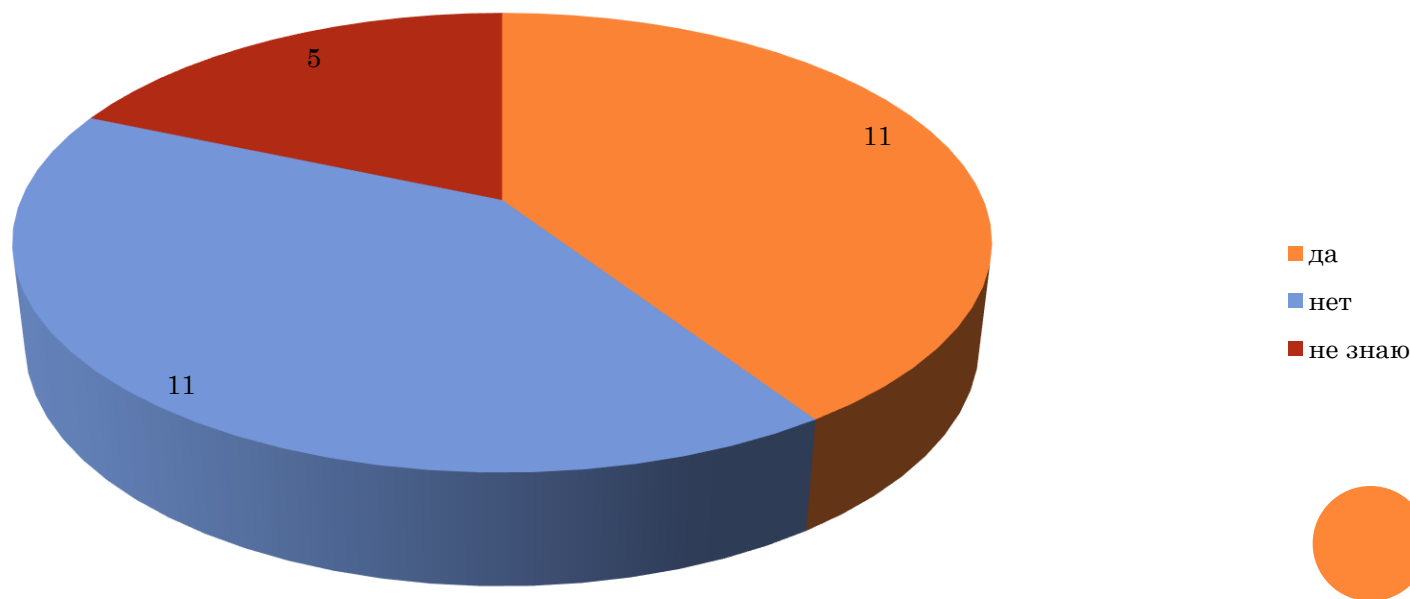
**На четвертый вопрос:** Устраивает ли Вас качество питания в ДООУ?

Да - 11 человек                      Нет - 11 человек

Не знаю - 5 человек



вопрос № 4



***На пятый вопрос: От каких продуктов питания отказывается дети?***

<b><i>Название блюда</i></b>	<b><i>Количество человек</i></b>
Запеканка творожная	12
Капуста тушеная	19
Кефир	3
Каша кукурузная	1
Каша ячневая	1
Мясное суфле	1
Морковь	1
Рагу овощное	9
Кекс «Здоровье»	3
Суфле из печени	10
Рыбное суфле	5
Рыбные тефтели	1
Компот красный	1
Снежок	1
Булка с творогом	1
Омлет	2
Молоко	3
Рыбная котлета	1





**На шестой вопрос «Получают ли родители информацию о питании детей в детском саду?»»**

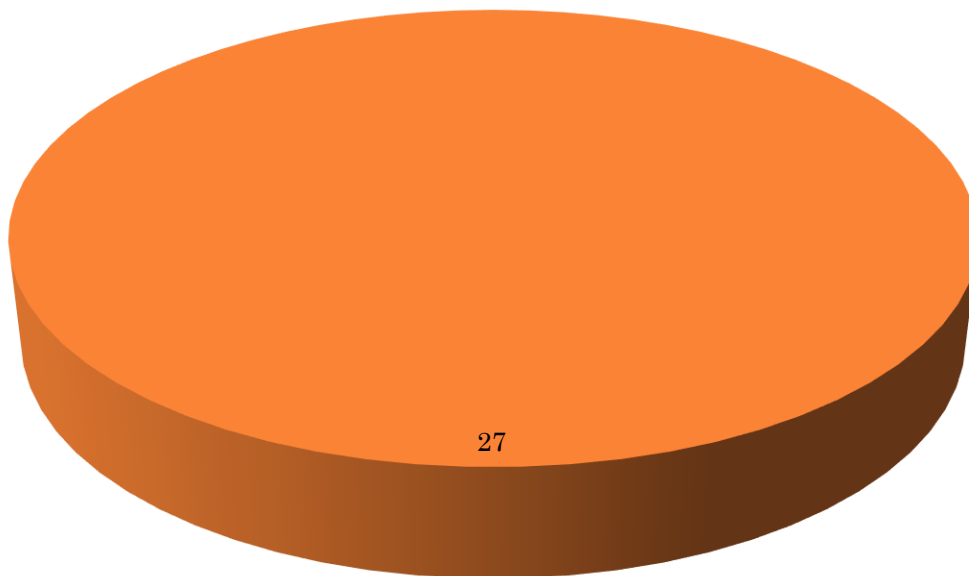
Да - 27 человек

Нет - 0 человек

Не знаю - 0 человек

**вопрос № 5**

0



27

**ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ  
В КАКИХ ПРОДУКТАХ «ЖИВУТ» ВИТАМИНЫ**



**Витамин А (ретинол)**  
— содержится в наибольшем количестве в печени трески (жирной), в яичном желтке, сливочном масле и говяжьем жире. Содержится также в жире дельфина, масле сельдерея, сале, жидком масле, масле пшеницы, а также в масле бобовых, злаковых, ореховых и соевых и растительных продуктах: моркови, петрушки, шпината, лука, чеснока и др. Витамин А способствует нормализации зрения, а также в сочетании с витамином С участвует в процессе формирования эритроцитов. Обеспечивает нормальное развитие и дифференцировку клеток.



**Витамин В1**  
— содержится в зерне, фасоли, ячменной крупе, крупе (овсяной, пшеничной), в макаронах, хлебе из цельнозерновой муки с отрубями и хлебе из цельнозерновой муки (или мацы), овсяных хлопьях, ячмене и пшенице. Содержится также в оболочке риса и оболочке пшеницы. Присутствует в отрубях, особенно при перемалывании отрубей в муку и в макаронных изделиях. Содержится в дрожжах, особенно в прессованных. Способствует нормализации обмена веществ, улучшает аппетит, повышает устойчивость к стрессу.



**Витамин В2**  
— в печени, почках, мякоти, сыре, шпинате, яичном и сливочном масле, в фасоле, горохе, гречихе, пшенице, рисе, овсяной крупе, дрожжах, рисовом и пшеничном хлебе в оболочке злаковых зерен, а также в отрубях, в том числе в отрубях, в оболочке риса и оболочке пшеницы. Обеспечивает нормальное развитие и дифференцировку клеток, участвует в процессе обмена веществ, способствует нормализации обмена веществ, улучшает аппетит, повышает устойчивость к стрессу.

- да
- нет
- не знаю



## На седьмой вопрос «Ваши предложения по улучшению организации питания детей в ДОУ»

<i>Нет ответа</i>	<i>Предложения</i>	<i>Количество ответивших</i>
13 человек	Добавить фрукты	2
	Отказаться от социального питания	5
	Выдать халат по размеру	1
	Добавить свежие овощи	1
	Уменьшить количество сахара в блюдах	1
	Добавить кондитерские изделия	1
	<b>Показать мультфильм о здоровом питании</b>	<b>1</b>
	<b>Провести экскурсию на кухню</b>	<b>2</b>
	Сменить поставщиков	1
	Разъединить в меню красный компот и мандарины	1
	Разнообразить меню	3



**На восьмой вопрос: «Указать причину боя посуды на вашей группе»**

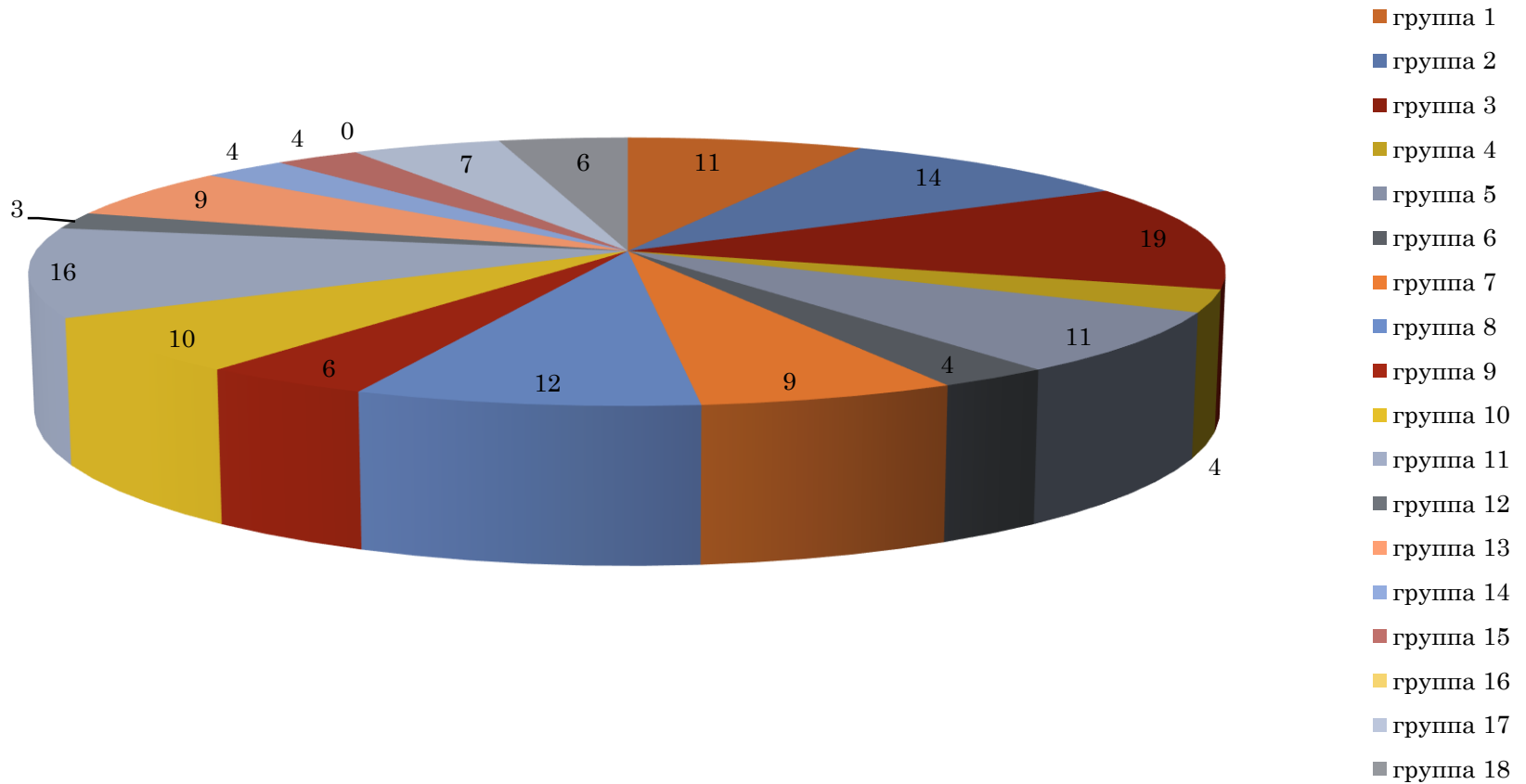
<i>Боя нет / номер группы</i>	<i>Причины боя</i>	<i>Номер группы</i>
4	Проблемы костей рук у ребенка	12
7	Невнимательность	17
11	Неаккуратность	3
15	Редкий бой, случайно выпадает из рук детей	7
16	Подвижность детей/неусидчивость	6, 5
17	Иногда роняют	12
18	Редкий бой	14, 1
	Невнимательность младшего воспитателя	5
	Случайно, во время дежурства	13
	Неосторожность детей	10, 4, 2
	Нехватка места за столом	3
	Дети не бьют, младший воспитатель случайно	11

# Фактическое число боя посуды в период 19.12.2019-28.01.2020

Наличие боя – количество посуды	Группа №
11	1
14	2
19	3
4	4
11	5
4	6
9	7
12	8
6	9
10	10
16	11
3	12
9	13
4	14
4	15
0	16
7	17
6	18




# КОЛ-ВО БОЯ



*На девятый вопрос:* Трудности,  
связанные с организацией питания в  
группе

Нет трудностей	Трудности	Номер группы
21	Дети-малоежки	14
	Родители против	10,17
	Больничный лист младшего воспитателя	16
	Отказ от еды	5,12
	Поздний приход детей утром	17



# Выполнение графика режима питания

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы.

*- замечания 14. 18 гр*



# Выдача блюд в полном объеме

*- замечаний нет ни в одной возрастной группе*





# Выполнение СанПин

- в раздаточной прием пищи без СИЗ – замечания у групп 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10, 14, 15, 18.
- организация питания без спецодежды замечания у групп 3,4

Техника обработки посуды - *замечаний нет ни в одной возрастной группе*



# Сервировка стола

Вопросы	Замечания
Соответствие программным требованиям и возрасту детей возрасту детей.	4, 7, 13, 5, 10, 8.
Эстетика сервировки в соответствии с меню	5, 4, 12,13, 3, 6, 15,16,17,7, 11
Применение нетрадиционных приемов сервировке столасервировке стола.	5,10,4,9,1,12,8,2,13, 3,15,16,17,7, 11 11
Руководство помощника воспитателя сервировкой стола.	0
Участие детей в сервировке стола	5,9,12,8,13,3,6, 11

**В связи с нарушением графика питания гр 14, 18 – 06**

# Этикет за столом

Вопросы контроля	Замечания
Поза детей во время еды	12, 4, 5, 3
Умение преподносить блюдо	12, 4, 5, 3,
Умение обращаться к взрослым	
Умение обращаться к сверстнику	
Культура употребления пищи (пережевывание, обращение с приборами)	
Умение пользоваться салфетками	
Умение благодарить за еду	

**В связи с нарушением графика питания гр 14, 18 – 06**

# **Наличие большого количества ОТХОДОВ**

*замечания в группе № 12*



# *Рейтинг педагогов, осуществляющих питание на группах (итога баллов по критериям)*

Количество баллов по каждому критерию

## **•Бой посуды**

- отсутствие 10 б
- до 10 предметов – 5 б
- свыше 10 предметов – 0 б

## **•Выполнение графика режима питания**

- отсутствие замечаний 10 б
- наличие замечаний 0 б

## **•Выдача блюд в полном объеме**

- отсутствие замечаний 10 б
- наличие замечаний 0 б

## **•Выполнение СанПин**

- отсутствие замечаний 10 б
- наличие замечаний 0 б

## **•Сервировка стола (по критериям макс 5 б)**

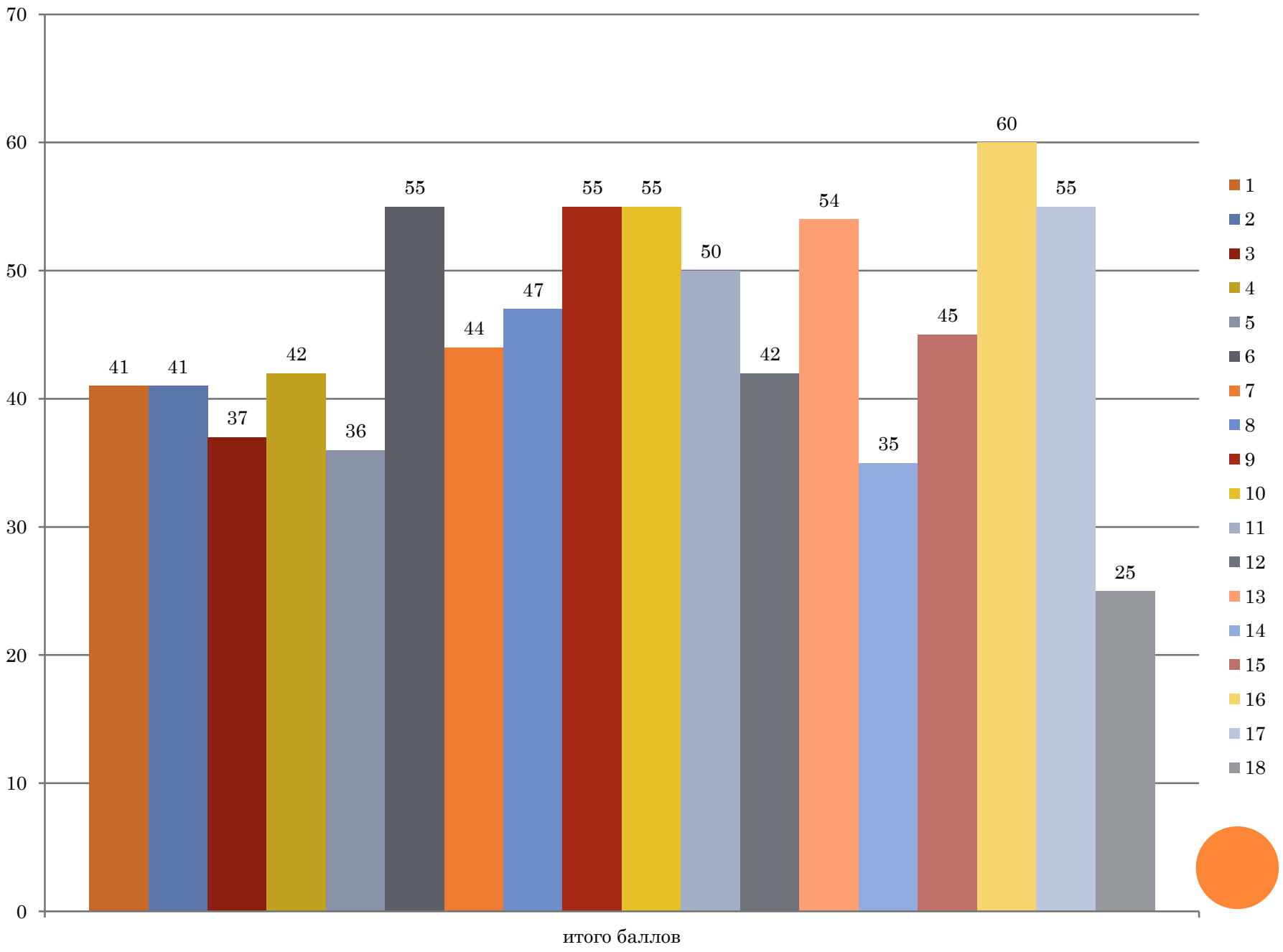
## **•Этикет за столом (по критериям макс 7 б)**

## **•Наличие большого количества отходов**

- отсутствие замечаний 10 б
- наличие замечаний 0 б



<i>Группа №</i>	<i>Итого баллов</i>
Группа № 1	41
Группа № 2	41
Группа № 3	37
Группа № 4	42
Группа № 5	36
Группа № 6	55
Группа № 7	44
Группа № 8	47
Группа № 9	55
Группа № 10	55
Группа № 11	50
Группа № 12	42
Группа № 13	54
Группа № 14	35
Группа № 15	45
Группа № 16	60
Группа № 17	55
Группа № 18	25



итого баллов



## *Рекомендации и предложения по организации работы:*

- Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.
- Провести мастер-класс воспитателям групп (не имеющим замечаний комиссии) по теме «Сервировка стола в соответствии с программными требованиями и возрасту детей»
- Провести мастер-класс воспитателям групп (не имеющим замечаний комиссии) по теме «Этикет за столом»
- Провести конкурс на лучшую творческую работу «Съешь меня»
  - Продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу.





# ЗДОРОВЬЕ ДЕТЕЙ В НАШИХ РУКАХ

