

**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 ДОО**

***Цель проверки:*** оценка  
результатов деятельности  
ДОО 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

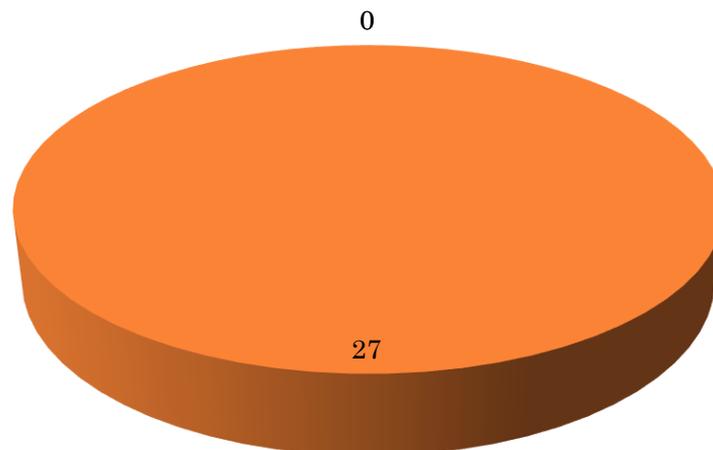


- **На первый вопрос:** «Как Вы считаете, необходимы ли знания о роли питания в формировании и развитии здорового ребенка»



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

вопрос № 1



- да
- нет
- не знаю

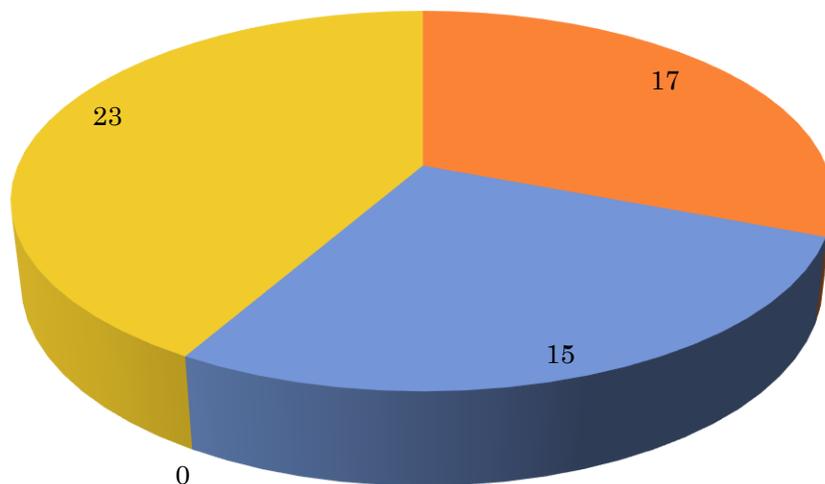


**На второй вопрос «Где Вы получаете информацию о правильном питании детей»**

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



**вопрос № 2**



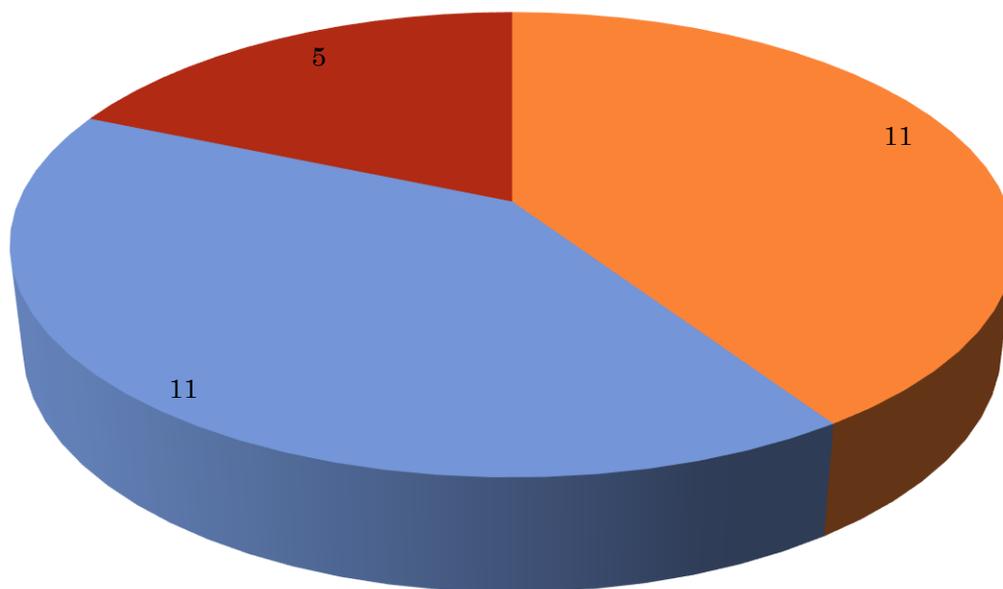
- телепередачи о здоровом питании
- книги и журналы
- от знакомых
- из интернета



**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 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 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»**

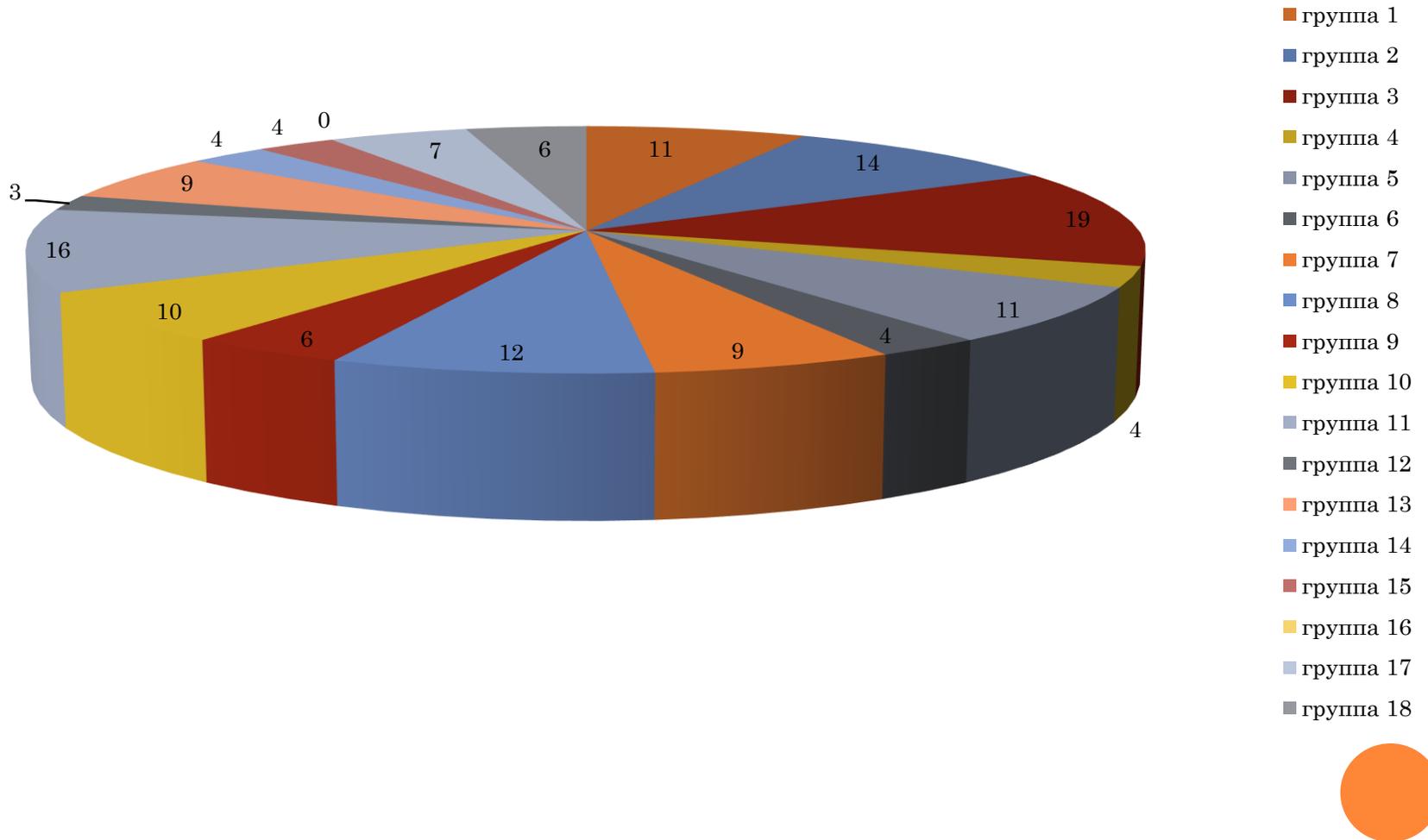
<i>Боя нет / номер группы</i>	<i>Причины боя</i>	<i>Номер группы</i>
4	Проблемы костей рук у ребенка	12
7	Невнимательность	17
11	Неаккуратность	3
15	Редкий бой, случайно выпадает из рук детей	7
16	Подвижность детей/неусидчивость	6, 5
17	Иногда роняют	12
18	Редкий бой	14, 1
	Невнимательность младшего 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

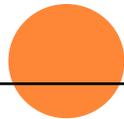


# КОЛ-ВО БОЯ



*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)**

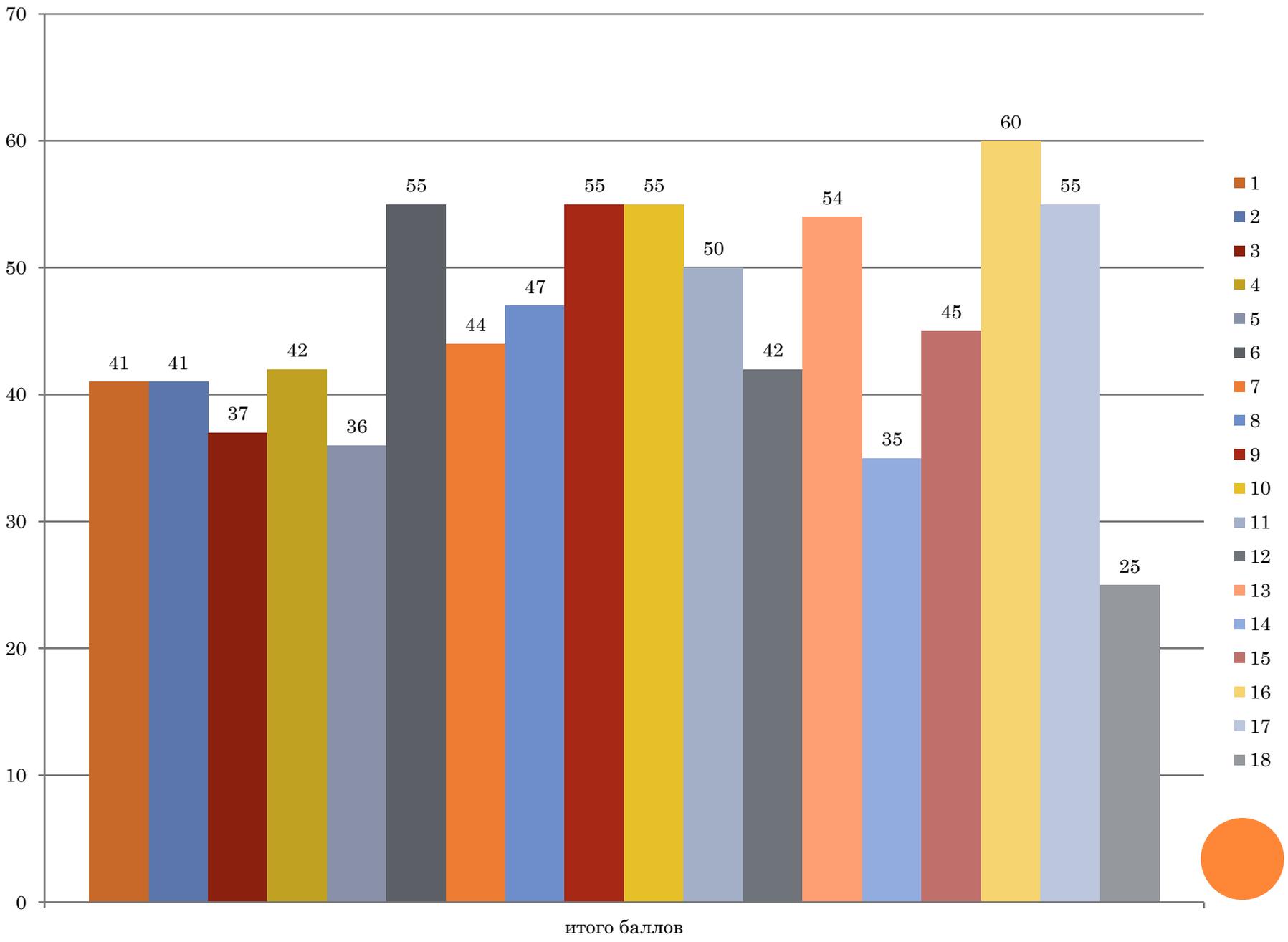
## **•Этикет за столом (по критериям макс 7 б)**

## **•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



## *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

