

**Аналитическая справка  
по результатам проверки общественной комиссии  
МАДОУ «Детский сад № 23» г. Перми по организации питания**

**«Условия и организация питания в группах. Соблюдение Сан Пин в группах по питанию. Состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, оценка их гигиенических знаний и навыков»**

**Основание проверки:** Комплексный контроль организации питания в МАДОУ «Детский сад № 23» г. Перми, приказ № 01-07-56 от 21.06.2021 г.

**Объект проверки:** Питание как элемент здоровья детей.

**Цель проверки:**

1. Определить качество выполнения Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. №2 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
  2. Выявить уровень сформированности условий для организации питания на пищеблоке ДОУ, проверить теоретические знания практических умений работников пищеблока по санитарно-эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.
  3. Дать педагогическую оценку трудовым умениям детей при организации дежурства.
  4. Отследить функциональные обязанности взрослых при приеме пищи.
  5. Отследить мотивационное влияние педагога на культуру поведения детей за столом.
  6. Проверить технологию мытья посуды.
  7. Определение проблем по выполнению норм 2 СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», выработка предложений по их решению.
- Сроки проведения:** с 21.06.2021 г. по 23.06.2021 г.

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ, по следующим направлениям:  
На пищеблоке:

1. санитарное состояние пищеблока;
2. наличие необходимого оборудования для уборки пищеблока;
3. технология мытья посуды;
4. выполнение инструкций по охране труда и технике безопасности;
5. соответствие объема порции блюда норме для ребёнка;
6. оценка рациона питания;
7. ведение документация старшим поваром;
8. наличие контрольного блюда
9. наличие ежедневного утверждённого меню

В группах:

1. распределение функциональных обязанностей взрослых;
2. сервировка стола;
3. обучение правильному пользованию столовыми приборами;
4. написание ежедневного меню для родителей (оформление, актуальность);
5. обучение детей столовому этикету;
6. культура поведения за столом;
7. осуществление индивидуального подхода к детям;
8. соответствие объема порции блюда норме для ребёнка;

9. санитарное состояние групповых помещений, кладовых;
10. технология мытья посуды;
11. соблюдение режима питания.

### **Основные формы и методы контроля:**

1. Изучение нормативной документации по организации питания.
2. Наблюдение за организацией питания в группах.
3. Беседы с детьми, педагогами.
4. Проверка ведения документации, лицами ответственными за организацию питания.
5. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарём, моющими дезинфицирующими средствами).
6. Оценка технологии приготовления пищи.

В ДООУ организовано четырёхразовое питание на основе примерного двадцатидневного меню на осенне-зимне-весенний период, утверждённого заведующей ДООУ. В детском саду имеется картотека технологических карт, на основе которых производится приготовление блюд, находится на пищеблоке.

В дни проверки комиссия наблюдала организацию питания во всех возрастных группах. Выдача пищи производилась согласно утверждённого графика. Помощники воспитателей получают еду на пищеблоке через окно раздачи в специальной одежде (халат, фартук, чепец), а также в средствах индивидуальной защиты (маска и перчатки). Пища доставляется в группы в промаркированной посуде закрытой крышкой, в умеренно горячем виде.

Замечание: отмечено, что помощники воспитателя периодически нарушают данные нормы и требования: не закрывают посуду крышкой, требуется частичное обновление маркировки посуды.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателей и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
  - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- Правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки и закладывает основы культуры питания.

Во всех возрастных группах воспитатели стараются создать условия для организации питания, и осуществления дежурства по столовой, начиная со средней группы.

Во всех группах обновлены уголки дежурств и их наполнение (фартуки, головные уборы, салфетницы). Воспитатели дополнили уголки дидактическими играми, картинками, книгами по формированию культуры поведения за столом. В старшей и в двух подготовительных группах сервировкой стола занимаются воспитанники. Они с огромным удовольствием расставляют посуду, столовые приборы, салфетницы и хлебницы. Дежурные добросовестно выполняют свои обязанности по столовой.

Столовая мебель (столы и стулья) имеют соответствующую маркировку согласно роста воспитанников. (Антропометрия в ДООУ проводилась в марте 2021 года под руководством медицинской сестры Степановой С.Н.).

Замечание: в младшей группе «Капельки» необходимо обновить маркировку на столовой мебели.

В ходе проверки было отмечено, что в некоторых группах воспитанникам не предоставляется возможность дежурства по столовой, за них это делают помощники воспитателя. В частности в старшей группе «Улыбка», к приходу детей с прогулки все столы были накрыты.

Рекомендуется:

- организовывать дежурство по столовой в соответствии с программными требованиями.

Перед приёмом пищи выполняются все гигиенические процедуры согласно возраста воспитанников. В умывальных комнатах имеются картинки с правилами безопасного поведения, алгоритмы мытья рук, напоминающие детям о правильной последовательности данной процедуры. В младшей группе «Сказка» воспитатели используют художественное слово при мытье рук «Тёплой водою ручки чисто помою...».

Рекомендуется:

- обновить в умывальной комнате маркировочные списки детей, а также маркировку на полотенечницах.

Количество комплектов столовой и чайной посуды имеется в достаточном количестве, чтобы обеспечивать питанием всех воспитанников одновременно. Посуда соответствует нормам и требованиям Сан Пин 1.2.3685-21.

Рекомендуется: обновить чайную посуду в старшей группе «Улыбка».

Воспитатели всех групп стараются создать благоприятную и спокойную обстановку, проводятся беседы, чтение художественной литературы, словесные и дидактические игры, обсуждаются правила поведения за столом.

Дети садятся за столы, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Воспитатели и помощники воспитателей одеты в специальную одежду (халаты) для приёма пищи. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, воспитатели стараются осуществлять руководство питанием детей: следят за поведением, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, но забывают о правильной осанке детей.

Рекомендуется: воспитателям следить за своим внешним видом: тщательно убирать волосы, использовать халат для организации приёма пищи только по назначению.

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. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

У детей младшей группы «Сказка» только формируются навыки, им еще трудно не крошить, не разговаривать с полным ртом, правильно держать ложку. Отмечено, что не все дети аккуратно едят, допускают брать пищу руками. Воспитатели ведут ежедневную работу и продолжают совершенствовать навыки аккуратного приема пищи.

Помощники воспитателей соблюдают правила обработки и мытья посуды в условиях вирусной инфекции. Посуда с остатками пищи замачивается в 0,1% раствора Жавель-Солид в течение 120 мин., затем моется, ополаскивается и просушивается.

В ходе проверки комиссией выявлено, что 60% детей съедают свои порции с удовольствием, есть дети, проявляющие избирательность в еде- 30%, а вот около 10% вообще отказываются кушать. Могут съесть хлеб, булочку или выпить компот.

Рекомендуется:

- воспитателям осуществлять индивидуальный подход к каждому ребёнку, побуждать детей съесть хотя бы половину порции, используя подходящие методы и приёмы.

- постепенно приучать детей к нужной норме в еде.

- учить воспитанников съедать гущу первого блюда вместе с жидкостью, кушать хлеб вместе с первым, а не отдельно.

Большую роль в формировании положительного отношения к еде играет правильно построенный режим дня. Достаточное пребывание на свежем воздухе, подвижные игры, нормальный сон способствуют повышению аппетита.

Организация питания детей в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью для информирования родителей о питании детей в детском саду в приёмных вывешивается ежедневное меню с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, информацию об искусственной С-витаминизации третьего блюда.

На сайте ДОО имеется вся необходимая для родителей информация по организации питания детей в детском саду: двадцатидневное меню, приказы по организации питания, Положение об организации питания в ДОО, а также рекомендации и памятки для родителей.

При посещении пищеблока комиссия отметила санитарное благополучие, достаточное количество оборудования и инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд, правильный процесс выдачи готовой продукции в группы. Посуда для приготовления и приема пищи на пищеблоке ДОО имеется в достаточном количестве, при необходимости обновляется. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов. Суточные пробы хранятся правильно: пробы отбираются поварами в специально выделенные обеззараженные и промаркированные ёмкости –отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведённом холодильнике при температуре от +2 С до +6С.. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфицирующих средств).

Работники пищеблока имеют 2 комплекта спецодежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников имеется медицинский осмотр, необходимая вакцинация, гигиеническое обучение.

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Оборудование и инвентарь на пищеблоке обновляются по мере изнашивания или выхода из строя. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет старший повар Пастухова О.А.. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Приём пищевых

продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в детский сад ежедневно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Старший воспитатель Лесникова Е.В. еженедельно присутствует в группах во время приёма пищи, осуществляет контроль питания с дальнейшим занесением результата в журнал «Контроль организации питания в группах». Кроме того, ведётся «Экран оперативного контроля по питанию на 2020-2021 учебный год». Члены бракеражной комиссии систематически следят за закладкой продуктов питания, добросовестно выполняют свои обязанности.

#### **Рекомендации:**

1. Готовить блюда в соответствии с технологическими картами, соблюдая все требования.  
Срок: постоянно.  
Ответственные: повара, медсестра.
2. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОО через консультации, папки-передвижки, уголки для родителей, сайт детского сада.  
Срок: не реже одного раза в квартал.  
Ответственные: воспитатели, старший воспитатель.
3. Воспитателям всех групп проводить беседы, игры – занятия, обновить дидактический и наглядный материал по вопросам столового этикета, пополнить копилку литературных произведений на тему (стихи, загадки, потешки, рассказы) и использовать в работе с детьми.  
Срок: постоянно

Председатель:

Члены:

методист- Баранова Т.А.

председатель профкома – Замахаева И.А.

представитель родительской общест. Стругова А.С.