

Справка об итогах оперативного контроля «Организация питания в детском саду»

В целях изучения уровня организации горячего питания, выполнения СанПин, в период с 12.02.2024г. по 16.02.2024г. был проведен оперативный контроль.

13.02.2024 года в соответствии с графиком, в нашем детском саду был проведен контроль родительской общественности за организацией питания детей.

Цель данного контроля родительской общественности: проверить качество организации питания воспитанников; наличие документов по организации питания и правильность их оформления; анализ меню; санитарное состояние пищеблока; условия приема пищи воспитанниками.

В состав комиссии по контролю питания вошли члены родительской общественности: Малышева Н.Г. и Моисеева Е.А. В ходе оперативного контроля, Калинина Т.М. заведующий детским садом, познакомила представителей родительской общественности с нормативными документами, регламентирующими организацию питания в детском саду: СанПиН, приказами детского сада «Об организации питания детей», «О бракеражной комиссии», примерными 10-дневными меню, технологическими картами приготовления блюд.

Члены комиссии присутствовали при выдаче готовых блюд с пищеблока по группам. Пищеблок обеспечен кухонной посудой для приготовления пищи в полном объеме. Посуда ежедневно тщательно моется и обрабатывается сотрудниками пищеблока.

Контрольное блюдо выставлено. Фактическое меню, объемы порций соответствуют двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации. Раздача готовых блюд осуществляется своевременно согласно графику выдачи пищи, утвержденным заведующим ДОУ и в полном объеме.

Работники пищеблока знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдаются нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами, нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются. Ежедневно ведется журнал бракеража готовой продукции. Ежедневно проводится отбор суточной пробы пищи. Пробы промаркированы, хранятся в холодильнике 48 часов.

Также родители имели возможность посетить группы во время приема пищи, получили представление о том, как организуется процесс питания детей. Все дети моют руки перед едой. В группах созданы условия для мытья и дезинфекции рук. Столы сервированы. Воспитатели осуществляют индивидуальный подход к детям


Родители убедились, что в группах благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, посуда чистая без сколов и трещин, столы чистые. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу. Дети приучены пользоваться салфетками, столовыми приборами, благодарят после еды.

Была проведена дегустация. Пища подается ребенку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества, соблюдается объем порций. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор). В ходе проверки комиссией проводилось взвешивание порций. Соответствуют нормам.


По итогам **контроля родители отметили**, что **организация питания** в детском саду соответствует всем показателям, все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов.

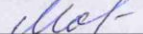
Заключение:

1. Педагогам продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям своей группы.
2. Использовать в практике разнообразные методы и приёмы организации питания воспитанников.

Заведующий:  /Т.М.Калинина/

Члены комиссии:

Пом.воспитателя:  /Т.Н.Кляшнина/

Члены родительского комитета:  /Н.Г.Малышева/

 /Е.А. Моисеева/