

Справка  
по результатам оперативного контроля  
«Организация питания детей»

**Цель:** Повышение эффективности воспитательно-образовательного процесса по формированию ценностных представлений о здоровом образе жизни, посредством воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи у детей, организация питания в ДОУ.

**Дата:** 12.12.2024 г

**Состав комиссии:**

Заведующий МБДОУ – Шахова Е.В.

Медицинская сестра – Аитова В.В.

Старший воспитатель – Попова Т.Н.

Делопроизводитель- Карягина Н.А.

**Вопросы, подлежащие контролю:**

1. Наблюдение за организацией питания в группах;
2. Беседы с детьми, педагогами, родителями;
3. Работа с родителями: консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.
4. Организация питания
5. Наличие и правильность ведения документации.

**Результаты проверки:**

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

Педагоги понимают, что работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

Поэтому во всех возрастных группах воспитателями созданы условия для организации питания, и осуществлении дежурства по столовой, начиная со средней группы. В группах имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы).

Воспитатели всех возрастных групп воспитывают у детей желание участвовать в трудовой деятельности. В группах воспитатели побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, начинают формировать у детей умения необходимые при дежурстве по столовой: дети помогают накрывать стол к обеду (расставляют салфетницы, раскладывают ложки). Отмечено, что дети по окончании еды, всегда благодарят воспитателей.

Отмечено желание детей дежурить, надевать форму дежурных, проявляют старание.

В подготовительной группе № 1,2 дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой умеют сервировать столы и приводят их в порядок после еды. Отмечено, что дети счищают остатки пищи с тарелок и аккуратно сортируют посуду по стопкам, тем самым участвуя в совместной деятельности со взрослыми, оказывая помощь помощнику воспитателя.

Воспитатели всех групп осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, осуществляют индивидуальный подход. У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут понемногу, 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.

Организация питания детей в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется «Меню», информация для родителей

о блюдах, которые ребенок получил в течении дня в ДОУ, вывешивая ежедневно. Воспитатели всех групп подходят к вопросу о питании детей серьезно. Регулярно обновляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят, а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

Таким образом, можно отметить, что работа по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам столового этикета ведется своевременно, с учетом запросов родителей.

Состояние пищеблока, столовой, складских помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием. Суточная проба имеется и хранится правильно. Холодильники в рабочем состоянии, температура соответствует норме. Товарное соседство продуктов соблюдается. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы.

Технология приготовления блюд правильная. Нарушение сроков реализации скоропортящихся продуктов нет.

Кадрами пищеблок укомплектован полностью. Журнал медицинского допуска сотрудников на пищеблок ведется регулярно.

Пища выдается с пищеблока в специальной посуде. Посуда промаркирована. Контрольное блюдо выставляется регулярно. График раздачи готовой пищи имеется, но не во всех группах соблюдается. Отходы в минимальных количествах.

Ассортимент продуктов на складе в достаточном количестве. Излишек и недостач не обнаружено.

#### Рекомендовано:

1. Старшей медсестре Аитовой В.В.
  - 1.1 При составлении меню-раскладки строго соответствовать технологическим картам и соблюдать технологию приготовления блюд.
  - 1.2 Следить за выполнением натуральных норм.
  - 1.3 Каждые 10 дней месяца просчитывать выполнение натуральных норм питания и докладывать заведующему ДОУ.
  - 1.4 Снимать пробу готовой продукции.
  - 1.5 Ежедневно контролировать время закладки продуктов в котел.
2. Членам бракеражной комиссии вести контроль за качеством питания, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов.
3. Поварам выдавать готовую продукцию строго по графику.
4. Шеф повару Вялиевой Л.М.:
  - 4.1 Принимать продукты строго по спецификации. Получаемые продукты должны соответствовать качеству. О любых нарушениях по поставке продуктов сообщать заведующему ДОУ.
  - 4.2 Не допускать исправлений в журнале скоропортящихся продуктов.
5. Воспитателям всех возрастных групп:
  - 5.1. Продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям своей группы. Срок: постоянно.
  - 5.2. Усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами. Срок: постоянно.
  - 5.3. Продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу. Срок: постоянно.

Шахова Е.В.

Аитова В.В.

Попова Т.Н.

Карягина Н.А.

