**Справка**

**по результатам оперативного контроля**

**«Организация питания в детском саду»**

**Цель**: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.

**Основные формы и методы контроля:**

1. Наблюдение за организацией питания в группах.

2. Организация питания детей на пищеблоке

Проверка проходила в период с 06.09.2021г по 30.09.2021г и осуществлялась, старшей медицинской сестрой Яруськиной Т.В. и представителями родительской общественности: Тулаева Д.И., Беззубова Ю.В, Тухтаманова А.Н.

Организация питания осуществляется в здании детского сада. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, состоящем из двух цехов сырой и готовой продукции, овощного цеха, кладовой для хранения продуктов.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (картофелечистка, кухонная машина, мясорубка, электрическая плита, холодильники, разделочные столы, 2 стеллажа, 4 раковины, 2 мойки и пр.). Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

В ДОУ учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста. Проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил по договорам поставки при наличии декларации либо сертификата качества.

Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответ­ствии с нормативно-технической документацией. В дошкольном образовательном учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры возду­ха, влажности; холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Суточные пробы хранятся правильно. Питание на основе 20–дневного

утвержденного меню контролирует повар-бригадир Перцева Е.В., анализирует выход бракеражная комиссия.

Сроки реализации продуктов выполняются, выполняются натуральные нормы питания.

Суточная калорийность отвечает требованиям.

Однако в ходе проверки было выявлено, что работники кухни не всегда выставляют контрольное блюдо.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

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. Также педагоги 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.

В старших и подготовительных группах 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 с взрослыми, оказывают помощь младшему воспитателю.

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, докармливают детей (2 младшие группы), осуществляют индивидуальный подход. Однако отмечено, что воспитатели не всегда сообщают детям названия блюд, не ведут беседу о том, какие продукты были использованы поваром для приготовления блюд (предварительная работа). Также отмечено, что в младших и средних группах детям иногда пища дается не в полном объеме. Воспитатели ссылаются на то, что маленькие дети не съедают полностью всю порцию и пугаются большого объема еды на тарелках.

У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут понемногу, ее хорошо пережёвывают, нельзя разговаривать во время еды, нужно есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым (за добавкой).

По результатам контроля можно сделать ВЫВОД:

* за сентябрь 2021 года натуральные нормы питания выполнены;
* соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке;
* воспитатели постоянно следят за выполнением культурно-

гигиенических навыков детьми в группах, ведут работу с

родителями по правильному питанию детей дома, привитию у

детей культурно–гигиенических навыков.

По результатам контроля были даны соответствующие РЕКОМЕНДАЦИИ:

* обеспечить соответствие выполнения натуральных норм постоянно, в соответствии с плановой стоимостью;
* регулярно выставлять контрольное блюдо (ответственный повар-бригадир Перцева Е.В.);
* воспитателям при раздаче пищи в группах следить за объемом порций и подавать его полностью (ответственные - воспитатели);
* воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей (ответственные - воспитатели);
* продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу (ответственные - воспитатели).

Заведующий ДОУ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Ю.Захарова

Старшая медсестра: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В.Яруськина

Родители:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тулаева Д.И.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беззубова Ю.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тухтаманова А.Н.