

**Справка Колесниковой О.В.
по результатам выхода в рамках контроля организации питания детей.**

Согласно плану работы Управляющего Совета ДООУ № 4 13.12.2022 года состоялся выход членов совета в здание учреждения по адресу: ул. Сторожевой Башни, 25.

Состав:

Заведующий ДООУ № 4 – Ванькова М.В.
Медицинская сестра -
Заведующий хозяйством -
Представитель родительского комитета младшей группы – Колесникова О.В.

Вопросы, подлежащие контролю:

- Организация хранения продуктов;
- Организация и процесс приготовления блюд;
- Материальное обеспечение кухни;
- Подача готовых блюд в группы, порции, меню;
- Наблюдение за организацией питания в группах;
- Беседы с детьми, педагогами;

Результаты выхода:

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам.

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

Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарный режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств). Производственное помещение пищеблока оборудовано технологическим оборудованием, мочными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие.

На пищеблоке имеется в достаточном количестве промаркированных разделочных столов, досок, ножей, они правильно используются и хранятся.

Четко выполняются требования кулинарной обработки продуктов.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Все столы и инвентарь, посуда (ножи, доски, кастрюли и др.) промаркированы в соответствии с СанПиН.

Заведующий хозяйством следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.

Требования к технологическому оборудованию строго соблюдаются. Рабочие поверхности производственных столов ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые.

В мочном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуда моется качественно, с использованием посудомоечной машины.

Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДООУ поставщиком два раза в неделю. Поставщик выбран с помощью конкурсной процедуры в конце прошлого года и контракт заключен на весь 2022 год. Сроки реализации продуктов выполняются.

В ДОУ организовано пятиразовое питание, ежедневно, на следующий день составляется меню. Для детей в возрасте от 3 до 7 лет меню одинаковое.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;

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

Заведующий, заместитель заведующего или завхоз - контролируют основную закладку и проверяют выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплект специальной одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников пройден медицинский осмотр.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы.

Дети обеспечены соответствующей посудой, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Пища подается ребёнку умеренно горячей (теплой), имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

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, чистая кухонная посуда храниться на стеллажах, осуществляются дежурства по столовой. В группах имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы, хлебницы).

Воспитатели побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, формируют 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. Детям нравится дежурить, надевать форму дежурных - проявляют старание оказывая 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. 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.

Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее, в других тарелках. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают

рот и руки. Большинство детей пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым о добавке.

Необходимо, что бы организация питания детей в ДОУ сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется «Меню», с указанием блюд, их калорийности и веса. Информация для родителей о блюдах, которые ребенок получит в течении дня в ДОУ, вывешивается ежедневно.

Рекомендации:

- Проводить работу по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам воспитания культурно-гигиенических навыков у детей, возможно разместить консультационный материал для родителей на информационных стендах по детскому питанию.

- Продолжить работу с родителями об информировании воспитателей о пропуске ребенком ДОУ, что существенно экономит расход продуктов.

- С целью повышения информированности родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивать на досках информации:

- Норма продуктов на одного ребенка;
- Норма выдачи пищи.

15.12.2022

О.В. Колесникова,
мама Андрея Ильина (воспитанник группы № 13 ДОУ № 4)