

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №364» г. Перми

Аналитическая справка
по результатам комплексной проверки условий организации питания
в МАДОУ «Детский сад №364» г. Перми
от 12.04.2021

Сроки контроля: с 22.03.2021г. по 31.03.2021г.

Ответственный за осуществление комплексной проверки: заместитель заведующего Старкова Л.П., заместитель заведующего Зверева Т.А., методист Михайлова А.В., ст.воспитатель Зырянова Е.Л., методист Шмидт Е.С., методист Золкина Т.Ю., заведующий хозяйством Вотинова О.И., заведующий хозяйством Осейкова Т.В.

Цель проверки: организация питания ДОУ в соответствии с СанПиНом.

Задачи: проанализировать условия, созданные сотрудниками в ДОУ, по организации питания, приема пищи и формирования культурно-гигиенических навыков у детей в соответствии с возрастом.

Программа проверки:

1. Нормативные документы, локальные акты учреждения, регулирующие организацию питания.
2. Оснащённость пищеблоков технологическим и производственным оборудованием.
3. Оснащённость групповых ячеек столовой и кухонной посудой.
4. Выполнение работниками санитарных требований и нормативов на пищеблоке и в групповых ячейках при организации питания воспитанников.
5. Работа педагогов по формированию культуры питания у воспитанников.
6. Работа с родителями направленная на формирование и развитие культуры питания, изучение и учёт спроса родителей.

Результаты проверки:

1. **Нормативные документы, локальные акты учреждения, регулирующие организацию питания.**

Проверке подлежали следующие документы:

1. «Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми»
2. «Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми»
3. «Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми»
4. Приказ «Об утверждении состава Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми»
5. План работы Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми»
6. Приказ «О назначении ответственных за организацию питания на 2020-2021 учебный год»
7. Десятидневное меню поставщиков питания
8. Приказ о проведении внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках в МАДОУ «Детский сад №364» г. Перми
9. Акт по результатам проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках в МАДОУ «Детский сад №364» г. Перми
10. Накопительные ведомости за рационом питания.

В ходе проверки установлено следующее:

- в МАДОУ «Детский сад №364» г. Перми имеются:
- «Положение об организации питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми», которое утверждено приказом заведующего ДОУ, от 12.03.21 г №56-О, в соответствии с последними требованиями СанПиН от 28.01.2021, а также приказа департамента от 16.10.2020 №059-08-01-09-836с изменениями от 04.03.2021 г.№059-08-01-09-220
- «Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми», утверждено приказом заведующего ДОУ, от 02.09.20 г.
- «Положение о бракеражной комиссии муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми», утверждено приказом заведующего ДОУ, от 12.03.21 г № 55-О
- Приказ «Об утверждении состава Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми» от 10.09.2020 г. №145-О, в состав комиссии также входит представитель родительской общественности
- План работы Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №364» г. Перми», утвержденный приказом заведующего ДОУ, от 10.09.2020 г. №145-О. План охватывает контроль за организацией питания, начиная от поставки продуктов до групповых помещений, а также предусматривает информирование родителей воспитанников по вопросам организации питания.
- Приказ «О назначении ответственных за организацию питания на 2020-2021 учебный год» от 01.09.2020 №134/1, с изменениями от 11.01.2021 г. №21/1-О
- Десятидневное меню поставщиков питания, на апрель 2021 года.
На 1 и 2 корпус, по адресам Серебрянский пр.12 и Серебрянский пр.,10, поставщик питания ООО «Ника»; На 4 и 5 корпус, по адресам Моторостроителей, 4 и Моторостроителей,14, поставщик питания ООО «Дело Вкуса». Оба десятидневных меню утверждены заведующим МАДОУ «Детский сад №364» г. Перми Бутусовой О.Г.

В феврале 2021 года в целях исполнения приказа начальника департамента образования от 29.01.2021 № 059-08-01-09-86, по приказу заведующего ДОУ от 04.02.2021 №35-О, была проведена внеплановая проверка условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках, имеется акт по результатам проверки от 08.02.2021 г.,

Вывод:

1. В виду частых обращений родителей воспитанников с аллергическими проблемами детей на цитрусовые заменить в десятидневном меню от ООО «Ника», 2-ой завтрак, цитрусовые - на яблоки, груши, бананы.
2. **Оснащённость пищеблоков технологическим и производственным оборудованием.**

Санитарное состояние пищеблоков соответствует нормам и требованиям. Оборудование находится в исправном рабочем состоянии. В результате проверки выявлены следующие нарушения: кухонная посуда и столы частично соответствует нормам и требованиям СанПиН.

Вывод: требуется:

- замена кухонной посуды из алюминия на кухонную посуду из нержавеющей стали;
- замена столов для работы с тестом.

3. Оснащённость групповых ячеек столовой и кухонной посудой.

Во всех групповых помещениях есть в наличии кухонные шкафы для хранения посуды, 2-х секционные мойки для мытья посуды, смесители с выдвижным гибким шлангом, система водоотведения имеет гидрозатворы, воздушные разрывы. Инструкции для мытья посуды находятся непосредственно в кухонной зоне или в папке с другими инструкциями для младшего воспитателя.

Посуда для получения пищи, столовая посуда, столовые приборы есть во всех группах, но не в полном объеме и частично не соответствует. Частично нет маркировки емкостей для раздачи пищи. Частично отсутствует посуда для соблюдения питьевого режима. Журналы контроля смены питьевой воды имеются, заполняются своевременно.

Раскладка пищи детям выдается согласно меню на текущий день, выход готовой продукции (порции) на одного ребёнка соответствуют нормам.

Младшие воспитатели имеют спецодежду для получения и раздачи пищи.

В каждой кухонной зоне имеется промаркированная емкость для отходов, для чистой и грязной ветоши.

Частично отсутствуют бачки для замачивания посуды. Для этого используются мойки для посуды, которые имеют маркировку на 10 литров.

Вывод: необходимо обновить столовую посуду (бокалы, салатник), приборы (ножи), подставки для хранения столовых приборов, емкости для получения пищи.

Проверить объемы приборов для выдачи готовой продукции, промаркировать.

Частично заменить шкафы в кухонных зонах. В гр. № 3/1 заменить систему подачи ХВС и ГВС для мытья посуды, систему водоотведения, в гр. №10/5 заменить в буфетной столешницу под мойкой, буфетная гр. № 5/4 требуется полная замена.

4. Выполнение работниками санитарных требований и нормативов на пищеблоке и в групповых ячейках при организации питания воспитанников.

В соответствие нормам и требованиям СанПиН в группах высота детской мебели (столы, стулья) соответствует росту детей, мебель промаркирована. В двух группах частичное соответствие маркировке столов, обновленным антропометрическим данным воспитанников.

Столовые приборы имеются во всех группах. Отмечено, что по холдингу наблюдается дефицит индивидуальных тарелок для салата, а также в старших и подготовительных группах частичное наличие ножей для полной сервировки стола.

Для сервировки столов в группах используются индивидуальные салфетки и бумажные салфетки в салфетницах, декоративные сезонные букеты для украшения.

Организация питания детей в ДОО должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется «Меню» в соответствии с новыми требованиями СанПиН, где педагоги информируют родителей о блюдах, граммах и калорийности, которые ребенок получает в течение дня в ДОО. Меню пишется ежедневно.

5. Работа педагогов по формированию культуры питания у воспитанников.

Педагоги подходят к организации питания, как к образовательному процессу, используя разнообразные способы, приемы и средства. Педагоги активно используют художественное слово при подготовке к приему пищи, игры и игровые приемы, решая задачи по речевому развитию, по здоровьесбережению воспитанников, по формированию норм и правил этикета, культуры поведения за столами др. Педагоги осуществляют индивидуальный подход при организации приема пищи детьми, помогая, поправляя и показывая ребенку пример.

Перед приёмом пищи, педагоги знакомят детей с меню, обсуждают состав блюда и пользу продуктов, проводят пищеварительную гимнастику, тем самым пробуждают аппетит. Подготовка к приему пищи детьми проходит во всех возрастных группах в соответствии с режимом дня и возрастными особенностями детей.

Дети рассаживаются за накрытые столы, принимают пищу успешно пользуясь столовыми приборами.

В каждой возрастной группе во время приема пищи детьми воспитатели и младшие воспитатели следят за правильной осанкой, за поведением детей за столом, в младших группах осуществляется докорм. Совершенствуются навыки аккуратного приема пищи: умение брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно. За столом дети разговаривают друг с другом вежливо в полголоса, просят передать хлебницу, используют в речи слова благодарности.

В группах дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой: расставляют чашки, хлебницы, раздают ложки, вилки, ножи. Младший воспитатель контролирует процесс дежурства, обращает внимание, если дети путают правую и левую стороны.



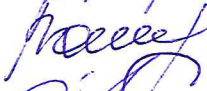




6. Работа с родителями направленная на формирование и развитие культуры питания, изучение и учёт спроса родителей.

В учреждении на группах старшего дошкольного возраста реализуется проект «Разговор о правильном питании», который охватывает всех участников образовательных отношений.

На основании опроса родителей «Удовлетворённость качеством питания в ДОУ» были выявлены часто задаваемые вопросы: по особенностям составления меню и по составу блюд. Для повышения компетентности педагогов ДОУ по данным вопросам был проведён семинар «Особенности организации питания детей в ДОУ». Педагоги провели индивидуальные и групповые консультации с родителями по особенностям питания ребёнка в детском саду.

Вывод: для повышения родительской компетентности провести конференцию «Сбалансированное детское питание в ДОУ». Разместить информацию об особенностях детского питания в ДОУ.

Члены комиссии:

	К.А. Зверева /
	А.А. Штрофа
	М. Мотеева
	А.В. Михайлова
	Е.Р. Мешч
	Е.С. Зарянова
	Осейкова Т.В.