

Аналитическая справка
по результатам внеплановой проверки организации питания
в МАДОУ «Детский сад №364» г. Перми в корпусе по адресу: пр.Серебрянский, 10
от 25.04.2022

Сроки контроля: с 15.04.2022г. по 25.04.2022г.

Комиссия в составе: заведующий Бутусовой О.Г., заместитель заведующего Старкова Л.П., методист Михайлова А.В., учителя-логопеда Зырянова Е.Л., воспитатель Неклюдова Н.Н., заведующий хозяйством Вотинова О.И., врач-педиатр Гареева И.Ю.

Цель проверки: соблюдение нормативных требований при организации питания в ДОУ.

Задачи: проанализировать условия и качество приготовления блюд на пищеблоке, по организацию питания и формирования культурно-гигиенических навыков у детей в соответствии с возрастом в группах.

Программа проверки:

1. Закладка продуктов, выход готового блюда.
2. Наличие суточной пробы в соответствии с меню, ежедневное ведение журнала бракеража готовой продукции.
3. Соблюдение графика выдачи пищи.
4. Соответствие ежедневного меню 10-дневному, наличие меню для родителей.
5. Сервировка столов, выдача (выход) блюд детям в соответствии с меню.
6. Работа педагогов по формированию культуры питания у воспитанников.
7. Соблюдение режима дня в группах при приеме пищи.

Результаты проверки:

1. Закладка продуктов, выход готового блюда.

Проверка закладки продуктов проводилась 20.04.2022 для приготовления рыбных котлет, картофельного пюре, выдача йогурта.

В ходе проверки установлено следующее:

На 20.04.2022 присутствовало 172 ребенка (20/152).

Для приготовления рыбных котлет в меню требования указано – 10,244 кг минтая, со склада выдано 10,250 кг минтая, все количество продукта переработано в соответствии с технологической картой, выход готовых котлет для яслей составил – 51 г, для сада-75г.

Для приготовления картофельного пюре в меню-требовании указано – 21,844 кг чищенного картофеля, на порцию по технологической карте № 374 - 0,1265 г. Со склада выдано и опущено в бачок 21,850 кг для приготовления картофельного пюре.

На раздачу йогурта со склада выдано 69 пакетов йогурта (по 0,5 л)- 34,5 литров. По меню требованию на 172 ребенка (по 0,200 г)– 34,4 литра

Вывод:

1. Закладка продуктов проводится в соответствии с нормами, указанными в технологических картах и меню-требовании.
2. **Наличие суточной пробы в соответствии с меню, ежедневное ведение журнала бракеража готовой продукции, соответствие ежедневного меню 10-дневному.**
Проверка хранения суточной пробы проводилась 22.04.2022 года в 9.00.
В специальном холодильнике для суточной пробы хранятся блюда за 20.04.2022 и 21.04.2022, в отдельных ёмкостях объемом 200 грамм, каждая ёмкость промаркирована датой и приемом пищи, все блюда в соответствии с меню на 20 и 21 апреля. Представлен

также завтрак в соответствии с меню от 22.04.2022 (каша дружба, бутерброд с сыром, чай с лимоном), температура холодильника соответствует требованиям +4С.

Проанализирован бракеражный журнал готовой продукции: имеются подписи не менее трех членов бракеражной продукции о допуске к выдаче. Приготовленные блюда соответствуют утвержденному примерному 10-дневному меню.

Вывод:

Замечаний по хранению суточной пробы и ведению бракеражного журнала готовой продукции нет.

3. Соблюдение графика выдачи пищи, режима дня при приеме пищи, наличие меню для родителей

Во всех группах вывешивается меню для родителей, график выдачи пищи соблюдается частично, зафиксированы случаи выдачи ужина в 16.15, в связи с этим режим дня нарушен в группах 5/2, 2/2, 7/2. В группе 2/2 (младший воспитатель Юкова О.А.) второй завтрак в виде яблока выдается в полдник. В группе 3/2 (воспитатели Миронова АВ, Карелина А.А.) нарушен режим дня, педагоги задерживают подъем детей после тихого сна на 20-30 минут, в результате полдник начинается на 30 минут позже.

Вывод: Зафиксированы случаи нарушения графика выдачи пищи и нарушения режима дня.

4. Работа педагогов по формированию культуры питания у воспитанников, сервировка столов

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., 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.

Вывод: воспитателям всех возрастных групп использовать при сервировке столов индивидуальные салфетки, внести в РППС тематические альбомы по сервировке стола.

Рекомендации:

1. Провести оперативное совещание с младшими воспитателями и поварами по соблюдению графика выдачи пищи.
2. Не допускать нарушения режима дня и выдавать блюда на группах в соответствии с меню.
3. Провести консультацию для педагогов по сервировке столов и организации работы дежурных по столовой.

Члены комиссии:

Зиня / Неклюдова Н.Н.
Ев / О.Г. Бунясова
Зу / Зверева Е.А.
Василь / Петрова О.С.
Андрей / Смирнова Л.Т.
Юри / Михайлова А.В.