

СПРАВКА № 8
по результатам проверки организации питания и качества
питания воспитанников МБДОУ д/с «Северное сияние»,
п. Нижнесортымский

с 01 апреля по 30 апреля 2020 года.

Мобильной группы

Тема: «Организация безопасного и качественного питания воспитанников Учреждения»

Цель: организация и качество питания детей в еженедельном режиме работы Учреждения.

Пищеблок

Качество и нормы выхода блюд соблюдаются, блюда своевременно приготовлены, соблюдены сроки реализации приготовленных блюд. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока в норме. Посуда промаркирована.

Суточные пробы правильно отобраны, соблюдены условия хранения суточных проб.

Технологические карты приготовления блюд имеются, технология приготовления блюд детского питания соблюдается. Температура подаваемых блюд в норме. Продукты хранятся на складе, соблюдается товарное соседство, соответствуют условиям хранения, срокам годности. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Технология приготовления продуктов соблюдена.

Качество и количество пищи соответствует нормам. При приготовлении пищи процент отходов пищевых продуктов не превышает норму. Сроки реализации продуктов питания соответствуют норме. Соблюдается график выдачи пищи по группам. Качество приготовления пищи в норме, приготовление пищи в соответствии с технологическими картами. Пища соответствует физиологическим потребностям детей. Объемы приготовления питания соответствуют объему разовых порций и количеству детей.

Ежедневное меню соответствует перспективному 10-дневному меню. Рациональность и сбалансированность питания воспитанников (выполнение натуральных норм) соблюдается. Ежедневное меню, утвержденное заведующим и подписанное медицинской сестрой С.Н. Бондарь, оформляется на стенде возле пищеблока и в каждом групповом помещении (приёмной), для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом. Медицинская сестра аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей (с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет).

Санитарное состояние складских помещений в норме.

Товарное соседство продуктов питания соблюдается, состояние тары соответствует норме. Продукты надлежащего качества, имеется полный пакет сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов.

Температурный режим в холодильниках соответствует норме.

Транспорт, поставляющий продукты питания периодически проходит дезинфекцию соответствует санитарно-эпидемиологическому состоянию. У водителя имеется медицинская книжка, санитарный паспорт машины соответствует требованиям. У грузчика имеется спецодежда.

Организация питания детей в группах

По итогам проверки выявлено: групповые помещения готовы к приему пищи, санитарное состояние в норме, размещение мебели соответствует требованиям и возрасту детей, пища доставляется в группу своевременно, количество пищи соответствует возрасту детей.

Смена блюд проходит по мере надобности, блюда оформлены, подаются последовательно.

Меню соответствует нормативным требованиям и возрасту детей, сервировка стола соблюдается.

Питание выполняется по режиму. Педагоги готовят детей к приёму пищи, через занимательные, спокойные игры малой подвижности, чтение художественной литературы. Обстановка во время приёма пищи спокойная.

У детей старшего возраста навыки по использованию столовых приборов сформированы достаточно хорошо.

Педагоги учитывают возрастные и индивидуальные особенности детей при обучении правильному использованию детьми столовых приборов. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож).

По окончании приема детьми пищи педагоги формируют умение выполнять элементарные правила культурного поведения (не выходить из-за стола, не закончив еду, говорить «спасибо», выходя из-за стола тихо задвигать стул и др.).

Дети соблюдают правила поведения за столом: умеют ли пользоваться столовыми приборами, без напоминания пользуются бумажными салфетками, вежливо общаются между собой, умеют обращаться к взрослым.

Дети едят с удовольствием, аккуратно. Воспитанники младшего возраста съедают первое блюдо полностью, второе наполовину. Воспитанники старшего возраста, в основном, съедают полностью первое блюдо, второе блюдо, третье блюдо. Дети знают названия блюд, едят с удовольствием. Время окончания приема пищи соблюдается. Общее время, затраченное на приём пищи – 30 минут. Питание выполняется по режиму.

Рекомендации:

Группам «Крепыши», «Лесовичок»:

- Учить пользоваться столовыми приборами, используя метод показа, художественное слово, игровой персонаж;

- Продолжать учить пользоваться салфетками;

- Группам «Снегирек», «Светлячок» искать пути устранения плохих привычек у детей, проводя игры и беседы с ребёнком индивидуально;

- Группам «Семицветик», «Крепыши» проветривать помещение за 10-15 минут до приёма пищи;

Группе «Светлячок»:

- учить детей брать пищу понемногу, помогая кусочком хлеба, не разговаривать во время еды, жевать с закрытым ртом, тщательно пережевывать пищу), перед приёмом пищи хлеб делить на 2 половины. Делать замечания детям: локти убрать со стола, спина прямая. По окончании приема детьми пищи формировать умение выполнять элементарные правила культурного поведения: не выходить из-за стола, не закончив еду, дожидаясь всех, говорить «спасибо», выходя из-за стола тихо задвигать стул;

- обратить внимание на приём пищи по режиму дня (около 20 минут отводится на приём пищи);

Группе «Крепыши», «Семицветик»:

- в интересной форме, используя сюрпризный момент подавать второе блюдо, не забывая напоминать о третьем блюде;

- стараться доводить пищу до каждого ребенка, используя художественное слово, похвалу, докармливать детей (при необходимости);

- использовать похвалу, закреплять названия блюд;

- учить детей брать пищу понемногу, помогая кусочком хлеба, перед приёмом пищи хлеб делить на 2 половины.

- Подготовить консультацию «Культура поведения детей во время приёма пищи».

Учитель-логопед -


(Л.Р. Ибраева)