

Аналитическая справка
итогов оперативного контроля
«Организация питания в детском саду»

Цель: выявление состояния организации питания в МАДОУ Д/С 4

Сроки: «13» 01 2025 г. по «15» 01 2025 г.

Состав комиссии:

заведующий – Я.А. Кожемяко,
заместитель заведующего по АХЧ – О.П. Рабович
медицинская сестра – А.С. Киоса

Вопросы, подлежащие контролю:

1. -контроль выхода готового блюда;
2. - контроль соблюдения порционных блюд в соответствии с меню (раздача в группах)

Результаты проверки.

В ходе проверки организации питания установлено, что на пищеблоке имеется вся необходимая документация соответствующая требованиям, а именно:
-таблица норм по возрастам,
-объем выхода блюд по возрастам,
-бракераж готовой продукции,
-перспективное меню на 10 дней,
-меню на текущий день,
- суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН.

Работники пищеблока (на смене повара Лапчик О.А., Ахметова Л.Ю.) знают и соблюдают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи, соблюдается нормы закладки продуктов питания, технология приготовления ведётся в соответствии с технологическими картами.

Было проведено контрольное взвешивание - готовые блюда на завтрак в среднюю группу № 8. Нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются.

Контроль соблюдения порционных блюд в соответствии с меню раскладкой проведен на группе № 8 (воспитатель на смене Лило В.А., помощник воспитателя Татарян М.Н.). Все блюда порционируются правильно, согласно норм выдачи. Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдается объём порций.

Сервировка стола соответствует требованиям СанПиН - педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления,

У детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями, культура поведения за столом не на должном уровне у некоторых детей. Но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. Соблюдаются санитарные правила приготовления пищи.
2. Нормы выдачи готовых блюд по группам соблюдаются.
3. Воспитатели следят за нормой выдачи продуктов питания на группе выполнением правил приёма пищи.

Рекомендовано:

1. Помощникам воспитателей всех возрастных групп строго соблюдать норму выдачи порций блюд в соответствии с меню.
3. Педагогам всех групп уделить особое внимание привитию культурно -гигиенических навыков у детей (постоянно)
4. Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Заведующий МАДОУ Д/С 4 _____ Я.А. Кожемяко

Члены комиссии:

Зам. заведующего по АХЧ _____ О.П. Рабович

Медицинская сестра _____ А.С. Киоса