

## Аналитическая справка по организации питания в МДОУ № 56 (пищеблок, группы)

### Срок проведения контроля февраль

**Цель:** контроль за организацией питания детей в МДОУ .

**Задача:** организация с изучения уровня организации питания в соответствии с новым десятидневным меню, выполнения СанПин

Комиссия в составе:

Заведующий Полякова И.Ю.

Старшая медицинская сестра О.В. Голубева

Старший воспитатель С.Г.Грачева

В ДОУ организовано питание на основе десятидневного меню,

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей

В ходе проверки пищеблока в чистом состоянии. Доски и ножи хранятся на рабочих местах.

Мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Кухонный инвентарь промаркирован.

Обработка сырых продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Складское помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры воздуха.

В феврале был заменен фильтр (кипятильник)

**Рекомендации : обновить маркировку.**

Режим питания в группах 7, 8, 9, 2, 11, 3,1, 12, 13 - соответствует возрастным и гигиеническим требованиям.

В ходе проверок установлено:

1. В группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время принятия пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН..

Дети садятся за стол по мере окончания умывания, за накрытые столы. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды пользуются бумажными салфетками. Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей(салфетки, ложки).

Воспитатели и помощники воспитателей осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом.

2. Нормы соответствую меню.

3. Остатков пищи

Ранний возраст;

Первое блюдо 3-5%

Каши – 5-6%

Дошкольный возраст:

Первые блюда 3-7%

Каши от 5%

Дети отдают предпочтение котлетам, курицу, ежики мясные (хуже едят блюда из печени)

4. График проветривания соблюдается

Рекомендовано:

1. Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

2. Так как многие дети плохо едят различные соусы, рекомендовано их поливать не на продукт, а рядом.

Заведующий Полякова И.Ю.



Старшая медицинская сестра



Старший воспитатель



Родитель группы 13 Е.Е. Суворова



Сотрудник ООО «Агрофирма-Ярославль»

