

**Аналитическая справка
по итогам работы Мобильной группы за период 1.09.2018- 31.11.2018**

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОО по следующим направлениям:

- Выполнение натуральных норм.
- Соблюдение 10-дневного меню.
- Проверка нормы выхода готового блюда на группе.
- Организация питания в группах.

В ходе контроля выявлено:

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиП. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей). При карантинных мероприятиях вносятся изменения в график выдачи пищи. Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, педагоги осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликаются на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняют детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего воспитателя. Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают младшему воспитателю накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что со средней группы, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В каждой группе имеется тематический уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит. У детей младшего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малыша едой, докармливают. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью.

В работе пищеблока при работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным-нормам. Соблюдаются требования

к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Посуда промаркирована и моется качественно. Пищеблок оборудован вытяжной вентиляцией. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям, а именно:

- СанПин 2.4.1.3049-13,
- журнал витаминизации пищи,
- книга складского учета с указанием сертификата,
- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества,
- журнал здоровья (о том, что нет заболеваний),
- журнал отходов на овощи и мясо,
- журнал бракеража сырой продукции,
- бракераж готовой продукции,
- накопительная ведомость,
- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,
- картотека блюд,
- перспективное меню на 10 дней,
- меню,
- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в ДОО поставщиком ежедневно, по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы выполняются.

В ДОО организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

Контроль за соблюдением натуральных норм питания проводится выборочно путем анализа меню-раскладок за 10 дней. Контроль за

правильным составлением меню-раскладок проводится ежедневно медицинским работником при составлении меню. При проведении расчетов значительное внимание обращается на достаточность содержания в рационах питания детей белков животного происхождения с внесением соответствующих поправок. Медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд, а также проводит органолептическую оценку готовности пищи. Правильность закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) устанавливается контрольным взвешиванием продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставлением полученных данных с данными меню-раскладки. Выдача готовой продукции в группы производится только после снятия пробы и записи медицинского работника в бракеражном журнале, разрешающего выдачу блюд.

В промежутке между завтраком и обедом детям предоставляется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей. Медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдают готовую пищу детям только с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Работники пищеблока имеют несколько комплектов спец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр, санминимум.


С целью преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, на раздаче вывешено меню, также ряд документов:

- Норма продуктов на одного ребенка;
- Время выдачи пищи;
- Консультация «Организация питания в детском саду»;
- Норма выдачи пищи;
- Журнал отзывов и предложений о качестве питания ДОУ;
- В присменных группах, лишь можно только наблюдать меню, с указанием блюд.

Выводы:

4. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.

5. В ОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
6. Воспитатели следят за выполнением КГН у детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

Справку подготовил  Черных А.Н., старший воспитатель

Дата составления: 11.12.2018г.