

**Справка по проверке организации питания в МАДОУ ДС №3 «Ласточка»
Комиссией по проверке организации питания от 17.09.2024**

На основании приказа МАДОУ ДС №3 «Ласточка» (далее – Учреждение) от 16.01.2024 №30-О «О создании комиссии по контролю организации питания и утверждении плана на 2024 год», Положения о комиссии по организации питания, утвержденном приказом от 02.02.2022 №69-О и с целью осуществления контроля исполнения законодательства РФ в области организации питания воспитанников, 17.09.2024 в Учреждении был проведен контроль по организации питания.

Комиссия в составе:

председатель комиссии – Даценко А.В.

члены комиссии:

Курсевич Н.В. -- заместитель заведующего;

Симовонова Л.Н.-контрактный управляющий;

Петриченко Ю.Ю.- представитель родительской общественности

осуществили контроль по организации питания в Учреждении по вопросам:

1. На пищеблоке:

наличие ежедневного меню содержащего всю необходимую, согласно требованиям СанПиН, информацию для двух возрастных категорий;

нормы выдачи продуктов питания в соответствии с утвержденным меню на день проверки;

наличие технологических карт на каждое блюдо на день проверки;

соблюдение правильности хранения продуктов, товарного соседства;

соблюдение объемов порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста
выполнение натуральных норм на одного ребёнка, соответствие массы порционных блюд выходу блюда, указанном в меню при раздаче младшим воспитателем;

соблюдение оптимального соотношения пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 1:1:4 соответственно;

правильность распределения энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи;

правильный отбор и хранение суточных проб;

наличие контрольного блюда при раздаче приготовленной пищи;

соблюдение графика выдачи питания с пищеблока.

В группах:

соблюдение режима питания воспитанников (своевременность доставки пищи в группу);

выполнение натуральных норм на одного ребенка. Соответствие массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню;

сервировка стола, участие воспитанников (начиная со средней группы 2-й половины года) в дежурстве;

создание эмоционально-положительного настроения к приему пищи;

умение преподнести блюдо (в том числе новое), доведение пищи до каждого ребёнка;

работа воспитателя по формированию культурно-гигиенических навыков воспитанников;

руководство воспитателя во время приема пищи (преподнесение блюд, поведение детей, пользование столовыми приборами и т.д.).

Комиссией были проведены мероприятия:

присутствие при выдаче продуктов питания в соответствии с утвержденным меню на день проверки из пищеблока на группы;

проверка правильности отбора и хранения суточных проб; наличия контрольного блюда при раздаче приготовленной пищи; соблюдение графика выдачи питания с пищеблока; присутствие в группах при раздаче блюд и доведении пищи до воспитанников.

В ходе проверки выявлено следующее:

из продуктовой кладовой продукты выданы точно по весу и соответствуют набору продуктов, заявленных в составленном шеф-поваром меню-требовании;

утренняя закладка продуктов питания в котёл соответствует составленному шеф-поваром меню-требованию на день проверки;

отбор и хранение суточных проб соответствует требованиям;

объём приготавливаемой пищи на пищеблоке соответствует объёму разовых порций и количеству детей на день проверки;

объём порций при раздаче младшим воспитателем на группах соответствует натуральным нормам на одного ребёнка, масса порционных блюд соответствует нормам, указанным в меню на день проверки.

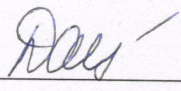
В возрастных группах режим питания воспитанников соблюдается, доставка пищи в группу осуществляется младшими воспитателями своевременно, согласно графику выдачи питания, утвержденному заведующим. Натуральные нормы на одного ребенка выполняются массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню соответствуют. Однако, в некоторых группах младшие воспитатели нарезают хлеб на куски весом немного больше нормы (+ 20-30 грамм). Порционные овощи (на момент проверки это был свежий огурец) режут «на глаз». В связи с чем овощи не всегда соответствуют массе, указанной в меню. В некоторых группах под салат не ставят отдельную тарелку на каждого ребёнка, а кладут салат в тарелку со вторым блюдом, что является нарушением требований.

Воспитатели осуществляют работу по формированию культурно-гигиенических навыков воспитанников и формированию культуры приема пищи (преподнесение блюд, поведение детей, пользование столовыми приборами и т.д.) в соответствии с возрастом воспитанников и требованиями образовательной программы дошкольного образования.

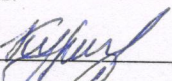
Вывод: в МАДОУ ДС №3 «Ласточка» в области организации питания воспитанников нарушений не выявлено, санитарно-эпидемиологические правила и нормативы соблюдаются. Созданы условия, направленные на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания обеспечивается.

Рекомендации: Всем младшим воспитателям ставить салат на отдельной тарелке для каждого ребенка, хлеб и порционные свежие овощи резать строго по весу, указанному в ежедневном меню, ориентируясь на контрольное блюдо, представленное на пищеблоке, а также пользоваться электронными весами.

18.09.2024

Председатель комиссии – Даценко А.В. 

Члены комиссии:

Курсевич Н.В. 

Симовонова Л.Н. 

Петриченко Ю.Ю. 