**Аналитическая справка**

**по итогам тематического контроля**

**«Организация питания в МБДОУ «Урзуфский ясли-сад «Ягодка»**

Основание проверки: тематический контроль,

приказ заведующей от №16.11 2023г

Объект проверки: МБДОУ «Урзуфский ясли-сад «Ягодка»

Цель проверки: выявления уровня организации питания в ДОУ.

Сроки проведения: с 17.11.2023 по 29.11.2023

**Основные формы и методы контроля**

1. Изучение документации по питанию.

2. Изучение десятидневного меню и контроль технологий приготовления продуктов питания.

3.Исследование санитарного состояния пищеблока.

4.Наблюдение за организацией питания в группах.

5.Беседы с сотрудниками, анкетирование родителей.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13.

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

-таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,

-таблица термообработки продуктов,

-таблица норм жидкости на каши,

-таблица холодной обработки продуктов,

-таблица норм по возрастам,

-объем выхода блюд по возрастам,

-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 МБДОУ « Урзуфский ясли-сад «Ягодка» поставщиком по мере необходимости. Сроки реализации продуктов выполняются.

Ежедневно выставляются пробы готовой продукции. Пробы отбираются в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6 градусов С. 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).

 Натуральные нормы, со слов медсестры,не выполняются в связи с выделением средств 82 р. в день на одного ребёнка.

В МБДОУ организовано трёхразовое питание на основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. При распределении общей калорийности суточного питания детей, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин – 20-25%, но в суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 10%.

 Ежедневно, калькуляторами ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

 Заведующий, заместитель заведующего, завхоз - контролируют основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пиши 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.

 Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится, согласно графика (возраста детей). 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 группе во время приема пищи :дети ведут себя шумно, воспитатель осуществляет руководство питанием детей: следит за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликается на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняет детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее, в других тарелках. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и пом. воспитателя (по напоминанию). Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со второй младшей группы и средней группы, дети в специальной форме помогают пом. воспитателя накрывать на стол и после прибирать, а также зафиксировано, что в средней группе, в обязанности дежурных входит рассказать ребятам, что их сегодня ожидает во время обеда и т.д. В каждой группе имеется уголок дежурного, там закреплена специальная одежда для дежурных, и отмечается, кто сегодня дежурит.

 У детей раннего возраста не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания: правильно вкладывают ложку в руку ребенка, стараются заинтересовать малышей едой, докармливают. Во время процесса используют художественное слово, например, «Тише, тише, тишина – разговаривать нельзя!

 Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими специальной ветошью. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах, состояние некоторых единиц – удовлетворительное.

 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;

• В приемных групп, лишь можно только наблюдать меню, с указанием блюд.

**Выводы:**

1. В МБДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.

2. В МБДОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.

3. Воспитатели следят за питанием детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой.

**Предложения:**

1. Педагогам планировать работу с родителями по вопросу пропаганды детского питания в приемных групп (папки-передвижки, консультации и т.п.). Обновить дидактический материал по вопросам столового этикета, пополнить копилку литературных произведений на тему (стихи, загадки, потешки, рассказы) и использовать в работе с детьми.

И.о. заведующего

МБДОУ «Урзуфский ясли-сад «Ягодка» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Попова В.В.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пилипова В.И.

Члены комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Москалик В.С.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Серпутько В.Г.