

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
средняя общеобразовательная школа №10 города Кинеля городского округа Кинель  
Самарской области структурное подразделение детский сад «Золотая рыбка»

**Аналитическая справка по  
результатам оперативного контроля  
«Организация питания в ГБОУ СОШ №10 СП д/с «Золотая рыбка» в 2022г.**

Объект оценки: Качество условий, обеспечивающих образовательную деятельность

Показатель для оценивания: психолого- педагогические условия - питание в ДОО

Цель контроля: получение объективной информации о состоянии качества питания детей, правильно выбранной тактики воспитательно - образовательного процесса при проектировании педагогической деятельности.

Основные формы и методы контроля:

Наблюдение за организацией питания в группе;

Беседы с детьми, педагогами, родителями;

Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;

Работа с родителями: консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.

Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Сроки: декабрь 2022г.

На основании Плана контроля по соблюдению ГБОУ СОШ №10 СП д/с «Золотая рыбка» требования СанПиНа 2.4.3648-20 утвержденного Приказом заведующего № 10/1-ОД от 10.01.2022г. проведен оперативный контроль «Организация питания в ГБОУ СОШ №10 СП д/с «Золотая рыбка».

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН. В ДОО организовано трех разовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующей Кузнецовой Л.Г. В детском саду имеется картотека технологических карт. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В

питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда, по согласию родителей.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующей. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Меню размещено на сайте ДОО.

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании бракеражной комиссии», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания.

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы бракеражной комиссии на учебный год, программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группе», схема контроля «Культура поведения за столом», диагностики по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов.

Члены бракеражной комиссии по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группе, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Ведется вся необходимая документация по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книга складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счетфактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются.

Контроль за организацией питания на группе осуществляет комиссия по питанию.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей. Проводится информирование родителей о проведении витаминизации в представленном утреннем меню.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это кладовщик Волкова А.С. детского сада. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Проверяется режим питания детей. Нарушений и замечаний нет: посуда обновлена полностью, меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению. Сотрудники пользуются отдельной посудой.

Регулярно ведется контроль (производственный контроль) организации питания в дошкольном учреждении. По итогам работы за 2022 год отмечено, что организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина 1-й категории), рыбу - минтай, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, салаты из овощей, каша на цельном молоке.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиНом. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка).

В ходе контроля « Культурно - гигиенические навыки при питании в ДОУ» было выявлено, что в календарно - тематических планах, запланированы различные виды, формы и методы работы с детьми, которые способствуют воспитанию культуры поведения за столом (беседы, рассказы детей и педагогов, чтение художественной литературы, самостоятельные и коллективные игры). Наблюдение за организацией воспитательно - образовательного процесса показало, что педагоги уделяют внимание эстетике питания и культуре поведения детей за столом. Освоение гигиенической культуры поведения является частью общей социализации ребенка. Ведь чем раньше у ребенка сформированы правильные навыки еды, тем они прочнее закрепятся, станут привычкой в детском возрасте и необходимостью в зрелом. Посещение группы во время режимных моментов, связанных с приемом пищи (завтрак, обед, полдник) показало, что обучение детей правилам поведения за столом происходит как во время приема пищи, так и перед и после этого. Педагоги проводят практические занятия на темы воспитания у детей культуры поведения за столом. Дети учатся правильно и красиво сервировать стол, правильно сидеть за столом, пользоваться столовыми приборами и принадлежностями. Закрепляется это с помощью дидактических,

настольных и сюжетно-ролевых игр, создание специальных ситуаций, занятий по развитию речи и т. д.

Воспитатели используют стихи, потешки, прибаутки, игровые моменты, способствующие созданию интереса к процессу мытья рук и приема пищи.

#### **Вывод:**

1. Анализ состояние работы педагогов по привитию культурно-гигиенических навыков при питании показал, что обучение правилам этикета за столом начинается с детей раннего возраста с последующим усложнением на каждом возрастном этапе дошкольного детства. За все время пребывания в ДОО ребенок учится правильно вести себя за столом, пользоваться приборами, приобретает определенные навыки культуры питания.
2. В детском саду соблюдаются все требования СанПиНа как при приеме продуктов на склад их хранения, так и при приготовлении и реализации готовой продукции.

#### **Рекомендации:**

1. Воспитателям усилить работу с родителями по правильному питанию дома, так как опрос детей показал, что некоторые семьи дома питаются фастфудами.
2. Старшему воспитателю совместно с медицинской сестрой подготовить рекомендации по правильному питанию для размещения на сайт детского сада.



Заведующая СП д/с «Золотая рыбка»

Кузнецова Л.Г.