ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. БОБРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КИНЕЛЬСКИЙ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

Адрес: 446406, Россия, Самарская обл., Кинельский р-н, с. Бобровка,
ул. Кирова, д. 28 Б Телефон/факс: 8 (84663) 3-25-18;
e-mail: bobrovskaja.shkola@yandex.ru

Аналитическая справка

по результатам текущего контроля по теме «Организация питания»

в структурном подразделении детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка

Цель проверки: выявления уровня организации питания в СП ДС «Василек» ГБОУ СОШ с.Бобровка.

Сроки проведения: с 13.12.2022 по 16.12.2022 .

В ходе проверки было установлено, что режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Детский сад обеспечен соответствующей посудой. Она промаркирована, без сколов. Выдача блюд с пищеблока производится согласно графика выдачи готовых блюд.

Обстановка в группе во время приема пищи: 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. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят за еду. Дети встают из-за стола вместе, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

Дежурство по столовой организовано в соответствии с возрастом детей. В каждой группе имеется 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 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 средствами специальной ветошью. Чистая кухонная посуда храниться на стеллажах.

Так же для организации питания в детском саду имеют функциональные помещения: пищеблок и складские помещения.

Цеха пищеблока оснащены необходимым оборудованием, а именно инвентарем, посудой из нержавеющей стали, в достаточном количестве холодильники для скоропортящих продуктов питания, которые промаркированы по видам сырья. В каждом холодильнике имеется термометр, для контроля температурного режима хранения продуктов. Горячий цех оснащен приточно-вытяжной системой вентиляции.

Весь кухонный инвентарь и посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению блюд.

Имеется график уборки помещений пищеблока и инструкции по ТБ.

Складские помещения оборудованы гигрометром, данные заносятся в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Пищевые продукты поступают в детский сад с сопроводительными документами, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Скоропортящие продукты питания проходит через систему Меркурий и заносятся в « Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Ежедневно отбираются пробы готовых блюд в стерильную стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре + 2; + 6◦ С. Выдача готовых блюд производится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

В детском саду организовано четырёхразовое питание на основе примерного десятидневного меню. Ежедневно, калькулятором ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей. Для детей в возрасте от1 до 3 лет, от 3 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 Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Старший воспитатель СП ДС «Василек»
ГБОУ СОШ с.Бобровка Иванова Л.А.