

**Аналитическая справка по результатам
систематического контроля питания в МБДОУ
«Детский сад №177» г.о. Самара**

Цель проверки: выявление качества питания по результатам систематического контроля в ДОУ.

Срок и проверка: с 12.04.2023 по 14.04.2023г.

В соответствии с годовым планом систематического контроля в ДОУ на текущий учебный год, в период с 12.04. по 14.04.2022 года была проведена текущая проверка по соблюдению качества и норм питания в ДОУ.
Обоснование: СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности или безвредности для человека факторов среды обитания».

Контроль осуществляли: заведующий ДОУ Кутуева Л.М., медсестра Тугулева Т.В., ст. воспитатели: Е.В. Клюева, Е.А. Лисицкая, представитель родительской общественности Шурупова Т.В.

Текущий контроль был осуществлен во всех группах детского сада. Были проанализированы следующие вопросы:

- соблюдение правил санитарно-противоэпидемического режима питания согласно СанПиН;
- правильная организация питания воспитанников;
- соблюдение режима и норм питания;
- качество полученных продуктов;
- качество приготовления пищи;
- санитарное состояние пищеблока.

В ходе тематической проверки было выявлено следующее:

Соблюдение правил санитарно-противоэпидемического режима согласно требованиям СП 1.1.1058-01, СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 положено в основу работы ДОУ. Все сотрудники регулярно проходят обучение санитарному минимуму, повышают свою профессиональную квалификацию, изучая СанПиН.

Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика (возраста детей). Пища подается детям умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы. Обстановка в группе во время приема пищи спокойная, благоприятная, воспитатель осуществляет

руководство питанием детей: следит за осанкой, по ведением 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 воспитателя и младшего воспитателя (по напоминанию). Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола, не дожидаясь других, они спокойно переходят к следующему режимному моменту.

В работе пищеблока исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. 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 в основном 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).

Выводы: в результате проведенного анализа отмечено, что правильная организация санитарно - гигиенического, эпидемиологического режимов в учреждении, достаточно чёткое соблюдение санэпидрежима при организации питания, дают положительные результаты работы. Выполнение требований санэпидрежима в детском саду соответствует нормативам СанПиН в действующей редакции.

Рекомендации по группам:

- группам №1, №3, №11 обновить материал, в том числе, для родителей по организации здорового питания в семье и в ДОУ.
- группе №8 и №9, разместить в соответствующих зонах алгоритмы по приему пищи, сервировке стола, самообслуживанию.
- Группам: №1, №19, №10 и №17 обновить маркировку мебели и схемы посадки детей за столы.
- группам совершенствовать работу с родителями по ЗОЖ, используя разнообразные формы.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №177»
г.о. Самара

Старшие воспитатели:

Медсестра

Председатель родительского комитета:



Л.М. Кутуева

Е.В.Клюева

Е.А. Лисицкая

Т.В. Тугулева

Т.В. Шурупова