МЭРИЯ Г. АРГУН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УПРАВЛЕНИЕ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ Г. АРГУН»

(МУ «УДУ г. Аргун»)

АРГУН Г1АЛИЙН МЭРИ

МУНИЦИПАЛЬНИ УЧРЕЖДЕНИ

«АРГУН Г1АЛИЙН БЕРИЙН БОШМИЙН УРХАЛЛА»

(МУ «АГ1ББУ»)

**Справка**

**по итогам мониторинга**

**«Организация питания в ДОУ»**

**Основание мониторинга**: годовой план работы МУ «УДУ г. Аргун», приказ №02-од от 25.02.2019г.

**Объект** **мониторинга**: дошкольные образовательные учреждения г. Аргун (далее – ДОУ)

**Цель** **мониторинга**: выявления уровня организации питания в ДОУ.

**Сроки** **проведения**: с 01 по 25 марта 2019 года.

В ходе контроля проанализирована деятельность ДОУ, по следующим направлениям:

* Организация питания в группах;
* Оборудование пищеблока;
* Осуществление контроля за питанием;
* Личная гигиена персонала;
* Работа с родителями и сотрудниками ДОУ по организации питания детей дошкольного возраста.

 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 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 группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликаются на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно  объясняют 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.

 Дежурство организовано в соответствии с возрастом детей: начиная со средней группы, дети в специальной форме помогают младшему воспитателю 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 тематический 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.

 При работе технологического оборудования исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Чистая кухонная  посуда хранится на стеллажах. 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. Пищеблоки оборудованы вытяжной вентиляцией. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоках соответствует  норме (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

Имеется вся необходимая документация на пищеблоке и соответствует требованиям. Вся документация ведется правильно и заполняется своевременно..

 Сроки реализации продуктов выполняются. Натуральные нормы, со слов медсестры,  выполняются.

           В ДОУ организовано четырехразовое 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 Роспотребнадзора  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.

 Диетсестры контролируют основную за­кладку  и проверяют выход блюд. Объем приготовленной пищи 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 сец. одежды, знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. У всех сотрудников своевременно пройден медицинский осмотр.

 С целью преемственности питания, родителей информируют  об ассортименте питания ребенка, на раздаче вывешено меню, также ряд документов.

**Выводы:**

1. В ДОУ обеспечено соблюдение санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания.
2. В ДОУ осуществляется ежедневный контроль по выполнению натуральных норм.
3. Воспитатели следят за выполнением КГН у 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.)
2. Рассмотреть возможность приобретения моющих скатертей для сервировки столов в группах;

 Справку составила

Ведущий специалист М.С. Хамидова