

Родительский контроль: «Организация питания в СП ДС №20»

27.03.2024г

Состав комиссии:

Фрисова Ирина Геннадьевна
Гриши Татьяна Викторовна
Звезда Антонина Геннадьевна
Колотковская Маргарита Геннадьевна
Кушанцева Светлана Сергеевна
Семкина Анастасия Валерьевна

Цель проверки: анализ организации питания в СП ДС №20

Общая численность детей по группам:

1 младшая группа №1 – 11 чел.
1 младшая группа №2 – 18 чел.
2 младшая группа – 15 чел.
средняя группа – 19 чел.
старшая группа – 20 чел.
подготовительная группа – 12 чел.

ДОУ обеспечивает сбалансированное 4х разовое питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания. Организация питания осуществляется в соответствии с «Положением о питании в СП ДС №20»

Санитарное состояние пищеблока:

В СП имеется электроплита, электрический водонагреватель, весы электрическая мясорубка, электрическая овощерезка 3 холодильника установлена новая система вентиляции.

Для приготовления пищи используются алюминиевые котлы на 40 и 20 л (для приготовления 1 и 2 блюд, для кипячения молока, для приготовления 3-го блюда). Кроме этого имеется посуда (тазики, чашки и кастрюли) для круп, масла, сахара, сухофруктов, сырого и вареного мяса и т.д. Вся посуда промаркирована.

На пищеблоке используются столы с цельнометаллическим покрытием из нержавеющей стали (для сырых и готовых продуктов – отдельные). Ножи и доски из дерева, промаркированы. Для уборки помещения пищеблока имеется отдельное промаркированное оборудование. Для мытья посуды используются специальные металлические ванны.

Суточная проба сохраняется в течение 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике.

Санитарное состояние кладовой

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии СанПиН. В кладовой имеется 3 холодильника для хранения особо скоропортящихся продуктов с учетом сроков их реализации. Для хранения круп, муки,

макаронных изделий используются специально изготовленные стеллажи. Все продукты хранятся в отдельной закрытой таре.

Документация

В ДОУ имеется 10 дневное меню, технологические карты приготовления блюд, бракеражный журнал готовой продукции, журнал скоропортящихся продуктов, журнал гнойничковых заболеваний, накопительная ведомость, которые ведутся в соответствии с законодательством и заполняются своевременно.

На пищеблоке имеется график раздачи пищи по группам, правила мытья посуды.

Организация питания в группах

При проведении завтрака, обеда и полдника выполняется правильная сервировка столов во всех возрастных группах.

Весь имеющийся в группах инвентарь промаркирован (посуда для получения пищи, банки для ветоши, ветошь для столов и посуды, ведра для сбора отходов; инвентарь для уборки групповых, туалетных комнат).

Посуда моется строго в соответствии с правилами мытья после каждого приема пищи детьми.

Своевременно проводится влажная уборка, проветривание помещений, смена белья. Игрушки и посуда чистые, имеются графики проветривания во всех группах.

Вывод: Организация питания в СП ДС№ 20 находится на хорошем уровне.

Рекомендации:

Заменить сантехнику и мойки в 1 младшей группе и старшей группе.

Установить систему вентиляции на пищеблоке.

27.03.2024
Горисова И.Т. Серг.
Тимошук Т.А. Серг.
Соболева А.Т. Серг.
Кочеткова М.Т. Серг.
Тимошук Т.А. Серг.
Семин А.В. Серг.

ДРК (родительский контроль) «Организация питания в группах»

27.03.2024

ав комиссии:

Боршова Ирина Геннадьевна
Кочеткова Маргарита Геннадьевна
Звездова Анна Николаевна
Гусева Татьяна Алексеевна
Иванова Светлана Сергеевна
Сидорова Анастасия Валерьевна

Вопросы на контроле	1 младшая гр. (1-2 лет)	1 младшая гр. (2-3 года)	2 младшая гр.	Средняя гр.	Старшая гр.	Подготовит ельная гр.
Гигиеническая обстановка						
Санитарное состояние шкафов (полок) для хранения посуды и мелкого инвентаря	хор.	хор.	хор.	хор.	хор.	хор.
Посуда для получения еды:						
-достаточность (по кол-ву и объему)	+	+	+	+	+	+
-качество (вся посуда из нержавеющей стали, наличие повреждений эмали)	поврежденный мет. Необходима замена посуды из нержавеющей стали					
-маркировка (название блюда, указание веса для 2 блюда и салатов)	+	+	+	+	+	+
Раздаточный инвентарь:						
-наличие разливных ложек с маркировкой	+	+	+	+	+	+
Посуда для приема пищи:						
-количество (1,2 блюдо, чайная пара)	+	+	+	+	+	+
-качество (1,2 блюдо, чайная пара)	+	+	+	+	+	+
-наличие в достаточном количестве столовых приборов (ложка чайная, столовая, вилка, нож)	+	+	+	+	+	+
-соответствие возрасту детей	+	+	+	+	+	+
-наличие салфетниц	+	+	+	+	+	+
-наличие хлебниц	+	+	+	+	+	+

Вопросы на контроле	1 младшая гр. (1-2 лет)	1 младшая гр. (2-3 года)	2 младшая гр.	Средняя гр.	Старшая гр.	Подготовит ельная гр.
-наличие емкостей для салата	+	+	+	+	+	+
-правильность хранения чайной пары	+	+	+	+	+	+
-правильность хранения столовых приборов	+	+	+	+	+	+
Размещение столовой мебели	функциональное размещение мебели					+
Контроль за раздачей пищи						
-своевременность доставки пищи в группу	+	+	+	+	+	+
-своевременная раздача блюд	+	+	+	+	+	+
-качество раздаваемой пищи	+	+	+	+	+	+
(температурный режим)	+	+	+	+	+	+
-объем порций при раздаче (соответствие)	+	+	+	+	+	+
Сервировка стола						
Учет требований сервировки стола в зависимости от возраста детей	сервировка стола осуществляется согласно возрастной особенностям детей					
Наличие салфеток:						
-качество индивидуальных салфеток	хор	хор	хор	хор	хор	хор
-качество накрывающих салфеток	хор	хор	хор	хор	хор	хор
Эстетика стола	хор	хор	хор	хор	хор	хор
Выполнение режима питания						
Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям.	+	+	+	+	+	+
Соблюдение питьевого режима, наличие сертификата на воду,	+	+	+	+	+	+
Подготовка детей к приему пищи						
Настроение детей, их состояние (возбужденное или спокойное)	спокойная	и + и	и + и	и + и	и + и	и + и
Организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	учищение +	и мытье +	рука перед +	рука перед +	есть +	+
Руководство воспитателя						
Обстановка в группе вовремя приема пищи	спокойная +		+	+	+	+
	доброжелательная					

Вопросы на контроле	1 младшая гр. (1-2 лет)	1 младшая гр. (2-3 года)	2 младшая гр.	Средняя гр.	Старшая гр.	Подготовит ельная гр.
Посадка детей за столом	+	+	+	+	+	+
Умение детей пользоваться столовыми приборами	в силу возрастных особенностей детей хор	хор	хор	хор	хор	хор
Культура подачи второго блюда	хор	хор	хор	хор	хор	хор
Культура поведения за столом	хор	хор	хор	хор	хор	хор
Общение воспитателя с детьми во время приема пищи	доброжелательное, открытое				+	+
Организация детского питания						
- рациона питания	+	+	+	+	+	+
-соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона	+	+	+	+	+	+
-ассортимент продуктов	разнообразный		и - и	и - и	и - и	и - и

Предполагаю:
заменить
сантехнику
в мойке

Предполагаю
заменить
сантехнику
в мойке