

Аналитическая справка по результатам контроля  
организации и качества питания в детском саду

Цель: осуществление контроля за организацией и качеством питания в детском саду

Сроки проведения: с 12 по 16.12.2022 г.

Кто проводит: Трач Т.М., медсестра, Зыкова Е.А., старший воспитатель, Смирнова Н.В., заведующий хозяйственной частью

№ п/п	Вопросы	Результат
1.	Отслеживание температуры работников пищеблока с фиксацией результатов в журнале здоровья	Отслеживается температура работников пищеблока с фиксацией результатов в журнале здоровья
1.1.	Контроль за недопущением к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)	Осуществляется контроль работников пищеблока и недопущение к работе с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций
1.2.	Отслеживание смены масок работников пищеблока (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа);	Отслеживается смена масок работников пищеблока
1.3.	Проверка в группах соблюдения режима питания, температуры блюд при раздаче, соблюдение всех правил младшим персоналом при получении и раздаче блюд;	Выдача пищи производится согласно графику питания. Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества
1.4.	Информационные стенды, памятки «О здоровом питании» в группах;	Размещены на информационных стендах в группах памятки «О здоровом питании»
1.5.	Консультации, размещенные на сайте «Всё о правильном питании детей дошкольного возраста».	Размещены консультации на сайте ДОО: «Всё о правильном питании детей дошкольного возраста»
2.	Обеспечение работников пищеблока и младший персонал дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;	Работники пищеблока и младший персонал обеспечены дезинфицирующими средствами
2.1.	Своевременная проверка состояния посуды, как на пищеблоке, так и в группах	Осуществляется контроль за состоянием посуды, как на пищеблоке, так и в группах
2.2.	Обеспечение кухонных работников и весь младший персонал детского сада спец. одеждой	Работники пищеблока обеспечены несколькими комплектами спец. одежды

3.	Оценка организации питания в группах (Приложение № 1)	Организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи. Воспитатели осуществляют контроль за приемом пищи детей и ее педагогическое сопровождение, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.
3.1.	Анкетирование родителей	Родители в СП «Детский сад «Василёк» 2 корпус по адресу Егорова 12А в целом удовлетворены питанием в детском саду.
3.2.	Информационные стенды для родителей по правильному питанию в каждой группе	Воспитатели всех групп подходят к вопросу о питании детей серьезно. Регулярно обновляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят и индивидуальных особенностях (дети с заболеваниями: пищевая аллергия, диатезы), а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей
3.3.	семинар для младших воспитателей по сервировке стола;	с 20.12.2022г. по 21.12.2022г.

#### Вывод:

Рекомендованные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» строго соблюдаются. В детском саду сформирована эффективная система контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований по вопросу организации питания, воспитанием культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом у детей. Воспитатели следят за питанием детей, этикетом, находят новые формы заинтересовать детей вкусной и аппетитной едой. Работу учреждения по организации сбалансированного питания воспитанников признать удовлетворительной.

#### Рекомендации:

1. Воспитателям всех возрастных групп продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей, согласно возрастным особенностям своей группы.

Срок: постоянно

2. Воспитателям группы раннего возраста и первой младшей группы усилить работу по формированию навыков поведения за столом, продолжать совершенствовать культуру еды: правильно пользоваться столовыми приборами.

Срок: постоянно

3. Продолжать вести работу по взаимодействию с семьями воспитанников по данному вопросу.

Срок: постоянно

Смирнова Н.В. \_\_\_\_\_

Трач Т.М. \_\_\_\_\_

Зыкова Е.А. \_\_\_\_\_

Ознакомлены:

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Группа раннего возраста «Теремок»	Первая младшая группа «Чебурашка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели		
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	1
	эстетика стола,	2	1
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	0	0
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	0	0
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	1	2
	обучение правилам поведения за столом	1	1
	сообщает название блюд,	0	0
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	0	1
	докармливает детей (младший возраст)	0	1
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	1	1
	доведение пищи до каждого ребенка,	0	0
	осуществляет индивидуальный подход.	1	1
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	1
	едят аккуратно,	1	1
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	1	1
	знают название блюд,	0	0
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	1	1
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	1	0
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	1	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	1
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	37	36
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	61,6%	60%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Вторая младшая группа «Львенок»	Вторая младшая группа «Пчелка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели		
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	0	0
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	2	0
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	2	1
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	2	1
	докармливает детей (младший возраст)	2	2
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	1
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	1
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	1	1
	знают название блюд,	0	0
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
благодарят за еду.	2	1	
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	1
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	54	47
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	90%	78,3%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Средняя группа «Красная шапочка»	Средняя группа «Степашка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние,		
	размещение столовой мебели	2	2
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	1	0
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2



	следит за осанкой детей,	2	0
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	1
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	2	1
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	2	1
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	1
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	1	1
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	55	48
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	91,6%	80%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Старшая группа «Белоснежка»	Старшая группа «Белочка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели		
3	<b>Доставка пищи в группу (своевременность, соответствие режиму дня).</b>	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	1	2
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	2	2
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	1	2
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	1	2
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	1	2
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	1	2
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	2
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	2
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	52	57
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	86,7%	95%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Подготовительная группа «Дюймовочка»	Подготовительная группа «Топтыжка»
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	2
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	2
	санитарное состояние, размещение столовой мебели		
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	2
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	2
	эстетика стола,	2	2
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	2	2
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	2
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	2
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	2
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	2
	правильная посадка за столом,	2	2

	следит за осанкой детей,	2	1
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	2
	обучение правилам поведения за столом	2	2
	сообщает название блюд,	2	1
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	2	1
	докармливает детей (младший возраст)	0	0
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	1
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	2
	осуществляет индивидуальный подход.	2	2
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	2
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	2
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	2
	едят аккуратно,	2	2
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	2
	знают название блюд,	2	1
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	1
	полощут рот после еды,	1	1
	благодарят за еду.	2	2
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	2
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	1
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	2
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	57	51
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	95%	85%

## ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Карта оценки организации питания в группах

№	Вопросы на контроле	Название групп	
		Логопедическая группа «Солнышко»	
1	<b>Соблюдение режима питания</b>	2	
2	<b>Гигиеническая обстановка в группе до и во время приема пищи:</b>	2	
	санитарное состояние,		
	размещение столовой мебели	2	
3	<b>Доставка пищи в группу</b> (своевременность, соответствие режиму дня).	2	
4	<b>Правильность сервировки стола:</b> соответствие сервировки стола возрасту детей,	2	
	эстетика стола,	2	
	эффективность организации работы дежурных (со стороны воспитателя, помощника воспитателя)	1	
5	<b>Организация подготовки детей к приему пищи:</b> настроение детей, их общее состояние (возбужденное или спокойное),	2	
	организация гигиенических процедур, соответствие их возрасту детей,	2	
	соблюдение принципа постепенности (дети садятся за стол одновременно или постепенно по окончании умывания).	2	
6	<b>Осуществление педагогического руководства приемом пищи:</b> создание спокойной обстановки во время приема пищи,	2	
	правильная посадка за столом,	2	

	следит за осанкой детей,	2	
	обучает ли воспитатель (помощник воспитателя) пользоваться столовыми приборами,	2	
	обучение правилам поведения за столом	2	
	сообщает название блюд,	2	
	обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид	1	
	докармливает детей (младший возраст)	0	
	может ли воспитатель преподнести детям блюдо (нелюбимое, новое),	2	
	доведение пищи до каждого ребенка,	2	
	осуществляет индивидуальный подход.	2	
	организация гигиенических процедур в зависимости от возраста	2	
<b>7</b>	<b>Навыки детей:</b> культура поведения детей за столом,	2	
	умение пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка, нож),	2	
	едят аккуратно,	2	
	умение детей пользоваться салфетками (без напоминания, с напоминанием взрослого),	2	
	знают название блюд,	1	
	съедают полностью (1,2, 3 - блюдо),	2	
	полощут рот после еды,	1	
	благодарят за еду.	2	
<b>8</b>	<b>Рациональная организация уборки посуды</b>	2	
<b>9</b>	<b>Общение воспитателя с детьми во время приема пищи</b>	2	
<b>10</b>	<b>Взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя во время организации приема пищи.</b>	2	
<b>11</b>	<b>Р/б – реально набранные баллы</b>	54	
<b>12</b>	<b>КЭ - коэффициент эффективности</b>	90%	

Р/б – реально набранные баллы,  
М/б – максимально возможные баллы =  
 $30 \times 2 = 60$

**Критерий для оценки в баллах:**

**2 б – полностью,**

**1 б – частично,**

**0 б – отсутствует.**

КЭ - коэффициент эффективности =  
сумме реально набранных баллов :  
на количество максимально возможных  
баллов и умножить на 100%

Если КЭ = 85% - отлично

КЭ = 65 - 85% - хорошо,

КЭ = 45 - 64% - удовлетворительно,

КЭ ниже 45% - неудовлетворительно.

**Выводы.**

В ходе проверки организации питания установлено, что количество заказанных рационов соответствует количеству детей по таблице посещаемости и фактическому количеству детей в группах.

График приема пищи соблюдается, соответствует режиму.

Санитарно-гигиеническая обстановка в группах удовлетворительная: соблюдается график проветривания и влажной уборки помещений; правильно размещена столовая мебель, выполняется график режима питания, соблюдается объем порций при раздаче детям.

Дети питаются в группах, сервировка стола соответствует требованиям СанПиН: у детей индивидуальная посуда для первого, второго и третьего блюда. Педагоги учитывают требование сервировки, эстетику оформления, но отсутствуют бумажные салфетки на столах, в первой младшей группе «Чебурашка», на момент проверки не поставлены хлебницы в группе «раннего возраста «Теремок». Во второй младшей группе «Львенок» имеются украшения на столах, что стимулирует детей к аккуратному приему пищи, эстетики.

В группах старшего дошкольного возраста «Дюймовочка», «Топтыжка», «Белочка» деятельность дежурных осуществляется на высоком уровне.

Во всех возрастных группах у детей развиты навыки пользования столовыми принадлежностями.

В группах «Теремок», «Чебурашка» культура поведения за столом еще на стадии формирования, т.к. вновь прибывшие дети и после длительного отсутствия еще не привыкли обедать в обществе большого количества детей.

В младших группах «Львенок», «Пчелка» не ярко выражены культурно-гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития культуры приёма пищи, умело ведут подготовку детей к приёму пищи.

В средних и старших группах умело проходит организация гигиенических процедур.

Обстановка в группах во время приёма пищи спокойная.

Воспитатели всех групп достаточно уделяют внимание посадке ребёнка во время приема пищи, жевать с закрытым ртом, тщательно пережёвывать пищу, но мало уделяют внимание осанке за столом. Во время еды воспитатели ведут непринужденную беседу, как называются блюда, из каких продуктов сварен суп, второе, (подготовительная группа «Дюймовочка», логопедическая группа «Солнышко», старшая группа «Белочка», средняя группа «Красная шапочка», вторая младшая группа «Львенок»).

Не во всех группах дети приучены благодарить за еду младшего воспитателя.



Дети всех групп после окончания еды спокойно выходят из-за стола, не дожидаясь других, переходят самостоятельно к следующему режимному моменту.

Во всех возрастных группах на специальных стендах имеется утвержденное меню на дату проверки.

Таким образом, полученные данные позволяют сделать вывод, что организация питания в возрастных группах осуществляется в соответствии с правилами приема пищи.

**Рекомендовано:**

1. Уделить качеству сервировки столов в соответствии с возрастом детей.  
Срок: постоянно
2. Осуществлять педагогическое руководство при приеме пищи.  
Срок: постоянно
3. Прививать культурно-гигиенические навыки (навыки пользования мылом, личным полотенцем, расческой, бумажной салфеткой).  
Срок: постоянно
4. Закреплять навыки пользоваться столовыми приборами.  
Срок: постоянно
5. Организовать полоскание полости рта после приема пищи.  
Срок: незамедлительно