

**Аналитическая справка по результатам работы
проверки организации и качества питания детей
в МАДОУ «Детский сад №370» г. Перми**

Цель проверки: организация и качество питания детей в МАДОУ «Детский сад №370» г. Перми

В период с октября 2021 по май 2022 года (всего 3 раза) представителями родительской общественности была проверена организация питания в группах по следующим критериям:

1. Соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
3. Соблюдение графика выдачи пищи на группы
4. Соблюдение помощниками воспитателей требований к организации питания (в специальной одежде, маркированную посуду, в соответствии с санитарными требованиями)
5. Проверка нормы выдачи готового блюда на группе (все возрастные группы)
6. Организация питания в группах (2-3 группы на выбор комиссии):
 - соблюдение режима питания в группах;
 - сервировка столов;
 - норма выдачи готовых блюд;
 - формирование КГН;
 - маркировка посуды в группах;
 - санитарное состояние посуды, инвентаря.
7. Выполнение сан. требований по организации кормления детей (чистота посуды, отсутствие посуды с отбитыми краями)

Выводы комиссии:

1. График выдачи пищи имеется на видном месте у помощников воспитателей. График выдачи соблюдается.
2. Помощники воспитателей получают питание в специальной одежде с покрытой головой.
3. Блюда соответствуют 10-ти дневному утвержденному меню.
4. В группах в родительском уголке маню на день размещено.
5. Во всех возрастных группах соблюдаются нормы выдачи готового блюда.
6. В проверенных комиссией группах воспитателями осуществляется контроль и руководство за питанием детей. В ходе приема пищи детьми, воспитатели следят за осанкой детей, проговаривают правила поведения за столом, показывают как правильно пользоваться столовыми приборами, знакомят с меню.
7. На столах имеются индивидуальные салфетки. Бумажные салфетки в достаточном количестве.

8. В группах имеются чайники с кипяченой питьевой водой, расположены чайники в доступном месте. Питьевой режим соблюдается.
9. Посуда в нормальном состоянии (сколов и трещин нет), кухонная посуда промаркирована, количество комплектов соответствует списочному составу.
10. Организация и качество питания в ДООУ на хорошем уровне.

Рекомендации:

1. Продолжать своевременный контроль организации и качества питания детей в ДООУ.
2. Воспитателям продолжать формирование культурно-гигиенических навыков детей и учить правилам пользования столовыми приборами.

Ответственный за организацию питания:

Горчакова И.Т.

