

СПРАВКА

По результатам контроля «Качество питания детей в Учреждении» от 23.02.2019.

В соответствии годового плана Учреждения, на основании решения Управляющего совета Учреждения (протокол № 13 от 01.02.2019), приказа заведующего Учреждением от 01.02.2019 № 22-О «О контроле «Качество питания детей в Учреждении» Управляющим советом и родительской общественностью (всего экспертов: 36 человек) был произведён контроль: «Качество питания детей в Учреждении».

Дата и время проведения проверки: с 04.02.2019 по 19. 02.2019

Общая продолжительность проверки: 15 дней.

Справка составлена: комиссией Управляющего совета с учётом мнения родителей, участвующих в проведении контроля:

председатель Управляющего совета - Разживина Ольга Леонидовна
заместитель председателя Управляющего совета - Круглова Екатерина Сергеевна

Члены комиссии Управляющего совета - Шайдарова Елена Васильевна, Севастьянова Светлана Сергеевна, Кузовая Ольга Витальевна, Ошуркова Наталья Сергеевна

В ходе проведения проверки осуществлено:

1. Знакомство родителей с требованиями Сан ПиН к продуктам питания и организации питания в дошкольных учреждениях.
2. Изучение десятидневного перспективного меню, технологических карт.
3. Анализ перспективного меню с внесением дополнений и изменений.
4. Анкетирование родителей с целью изучения мнения семьи о действующем перспективном меню в ДОУ, и предложений по его совершенствованию, о воспитании культуры еды и формировании культурно-гигиенических навыков у дошкольников.
5. Снятие проб готовой продукции и кулинарных изделий завтрака, обеда, полдника, продуктов оздоровительных мероприятий.
6. Изучены условия в группах для воспитания у детей культуры еды и культурно-гигиенических навыков.

В ходе проверки было выявлено:

Перспективное меню ДООУ включает в себя разнообразие блюд, отсутствуют повторяющиеся блюда. В рационе присутствуют свежие фрукты и овощи, молочная продукция, кулинарные изделия. При снятии проб отмечено, что готовые блюда вкусные, приготовлены по - домашнему, выпечка пышная, сдобная. На завтрак для бутербродов используется вкусное сливочное масло, сыр. В полдник 1 раз в неделю дети получают творожную запеканку или ленивые вареники. Все готовые блюда соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, оценены экспертами в Бракеражном журнале на «Отлично», дети едят с удовольствием.

В ходе проверки также выяснилось, что в ДООУ созданы условия для воспитания культурно-гигиенических навыков. Сервировка стола предусматривает возможность формирования навыков пользования столовыми приборами, в соответствии возрастных возможностей, но столовые ножи присутствовали только в подготовительных группах, во всех группах имеются бумажные салфетки. Воспитатели вместе с детьми обсуждают названия блюд и входящих в них ингредиентах, в старших дошкольных группах отмечено, что дети знают названия блюд и имеют представления их полезности. В ходе наблюдений также было отмечено, что всего в одной из наблюдаемых групп, дети полоскали рот после приёма пищи.

В ДООУ готовится индивидуальное питание для детей-диетчиков, с учётом особенностей здоровья.

В результате анкетирования с целью изучения мнения родителей (законных представителей) о питании детей в ДООУ и приоритетов родителей в воспитании у детей культурно-гигиенических навыков, выяснилось:

всего приняло участие в анкетировании - 118 человек, что составило 82 % от присутствующих детей на день анкетирования.

96 % родителей - устраивает питание в детском саду,

4 % родителей - не совсем устраивает питание в ДООУ.

Предложения родителей (законных представителей) по совершенствованию меню в ДООУ: «Ввести коктейли молочные и фруктовые, манные биточки, ягоды, акулье мясо, дикое мясо. Давать больше овощей и фруктов, молочной продукции, цельную морковь на второй завтрак, салат из свежей капусты и моркови».

Учитывать при составлении меню любимые блюда детей (со слов родителей): блины, пельмени, хлопья с молоком, курицу с картофельным пюре, рыбные котлеты, борщ, омлет, плов, домашнюю лапшу, макароны с сыром, (все перечисленные блюда в настоящее время присутствуют в перспективном меню), кроме этого – глазунью, овсяную кашу с бананом.

При анкетировании также выяснилось, что 85 % опрошенных родителей (законных представителей), отдают предпочтение воспитанию у детей следующих культурно-гигиенических навыков:

- правильно пользоваться столовыми приборами,
- правильно сидеть за столом следить за осанкой,
- мыть руки перед едой,
- пользоваться салфеткой,
- полоскать рот после приёма пищи,
- правила этикета (поведения) за столом,
- культуру приёма пищи (тщательно пережёвывать пищу, есть с закрытым ртом, не торопиться).
- уметь накрывать на стол и убирать за собой.

В обсуждении, какими должны быть условия в группе, для воспитания культуры еды?» приняли участие 76 человек, что составило – 64% от количества участников анкетирования.

По мнению родителей (законных представителей) для воспитания культуры еды должны присутствовать следующие условия в группах:

- сервировка стола, эстетичный вид еды, чистота, гигиена, наличие салфеток, присутствие художественного слова, здоровое питание, организация дежурства, удобное расположение столов, условия для полоскания рта после приёма пищи.

При этом 19 человек – 16%, отметили, что в группах все условия имеются, отклонились от ответа на вопрос – 21 человек – 18%.

Председатель Управляющего совета:

О.Л.Разживина

Заместитель председателя Управляющего совета:

Е.С.Круглова

Члены комиссии Управляющего совета:

Н.С. Ошуркова

Е.В.Шайдарова

С. С.Севастьянова

Кузвая Ольга Витальевна