

СПРАВКА

по результатам контроля на тему

«Организация питания в дошкольном образовательном учреждении»

Дата проведения контроля: 24.12.2019 г.

Основание проверки: план работы Совета родителей МАДОУ г.Нижневартовска детский сад № 66 «Забавушка» на 2019 – 2020 учебный год от 30.08.2019года, утверждён председателем Совета родителей Шиловой О.В., согласовании .о.заведующего Бондаренко О.А.

Объект контроля: группы МАДОУ ДС № 66 «Забавушка».

Цель контроля: соблюдение требований к организации питания в ДОУ.

Проверяющие:

Аксененко.– член Совета родителей;

Туча К.И. – член Совета родителей;

Разгильдеева С.А.- член Совета родителей;

Власова Е. В. .- член Совета родителей.

В ходе контроля члены совета родителей проверили дегустацию блюд в соответствии с меню на 24.12.2019г. дошкольного образовательного учреждения.

Во всех группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приёма пищи. Соблюдены санитарные нормы и правила. Сервировка столов на высоком уровне, красиво, аккуратно выставлена посуда и накрыты столы.

Выдача пищи производилась согласно графику (возраста детей). Пища имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества. Дети садятся за стол, по мере окончания умывания, за накрытые и сервированные столы.

У детей всех возрастных групп формируются навыки приёма пищи: дети знают, что пищу берут понемногу, хорошо пережёвывают; нельзя разговаривать во время еды, надо есть аккуратно, не крошить. Все дети

пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

В каждой возрастной группе регулярно обновляется информация на стендах о правильном питании, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят и индивидуальных особенностях, а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

Провели контроль порций в граммах. В присутствии медицинской сестры взвесили порцию и сравнили с выходом по меню-требованию. Порции соответствуют по меню-требованию. Отклонений нет.

Меню (Обед) на 24.12.2019 г.

<u>Наименование блюда</u>	1 -3 года / 3 – 7 лет
Суп-пюре из бобовых	149 г. / 200 г.
Мясо для супа	25 г. / 20 г.
Запеканка картофельная с печенью	200 г. / 180 г.
Соус красный основной	40 г.
Томаты консервированные	60 г.
Напиток брусничный	200 г.
Чеснок	3 г.
Хлеб ржаной	30 г. / 50 г.

Была проведена дегустация блюд на обед. Отличный внешний вид и вкусовые качества.

Внешний вид супа это однородная масса без комков и кусочков не протертых продуктов, вкус нежный, в меру соленый, цвет соответствует входящим в суп продуктам, консистенция напоминает густые сливки.
Запеканка картофельная с печенью

Запеканка прямоугольной формы, поверхность без трещин, равномерно запечённая, цвет золотисто-коричневый. Запеканка мягкая, вкус сладкий.

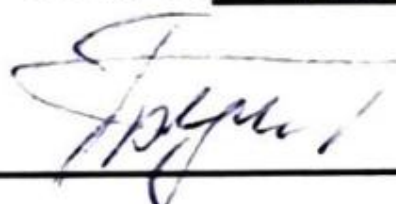
Соус клюквенный однородный, полупрозрачный. Еда имеет аппетитный вид, эстетично оформлена, вкусно приготовлена.

Выводы:

1. Соблюдаются санитарно-гигиенические требования при организации питания в детском саду.
2. Отличное качество приготовленных блюд.
3. Сформированы у воспитанников культурно-гигиенические навыки.

Справку подготовили:

Аксененко О.А. 

Туча К.И. 

Разгильдеева С.А. 

Власова Е. В. 