

**Аналитическая справка
по результатам текущих контрольных мероприятий
в МБДОУ «Детский сад № 1 «Одуванчик» на тему:
«Соблюдение режима приемов пищи воспитанниками»**

Цель проверки: соблюдение режима приемов пищи воспитанниками.

В соответствии с годовым планом работы учреждения на учебный год в период с 19 по 21 декабря 2023 года проведены текущие контрольные мероприятия по соблюдению режима приемов пищи воспитанниками.

Результаты проверки: Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной подгруппе. Режим питания – одно из основных условий, обеспечивающих рациональное питание. Культура здоровья детей включает в себя не только знание об основных режимных моментах, необходимости чередования физических нагрузок и отдыха, но и знание элементарных правил здорового питания и культурно-гигиенических навыков детей.

Правильно организованный режим питания включает:

- соблюдение времени приема пищи и интервалом между ними;
- рациональную в физиологическом отношении кратность приемов пищи;
- правильное распределение калорийности по отдельным приемам пищи на протяжении дня.

В детском саду организовано 4-х разовое сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы, «примерного десятидневного меню», возраста и норм питания детей, на основании основных нормативно-правовых документов:

- Санитарными правилами и нормами (СанПиН 2.3.-2.4.3590-20),
- Уставом учреждения,

Положение об организации питания воспитанников,

Положение о пищеблоке,

Положение о бракеражной комиссии,

Положение об организации общественного контроля организации и качества питания

В целях осуществления эффективной деятельности пищеблока, контроля над качеством приготовления пищи и организации питания воспитанников в Учреждении утверждены Положения, изданы приказы

- Приказ об утверждении локальных актов об организации питания воспитанников;
- Приказ об организации общественного контроля организации и качества питания;
- Приказ о назначении ответственного за организацию режима питания воспитанников;
- Приказ об усилении контроля организации и качества питания;
- Приказ об утверждении питьевого режима воспитанников;
- Приказ об утверждении программы производственного контроля;
- Приказ об утверждении перспективного 10 дневного меню (с 1 года до 3 лет, с 3 до 7 лет)

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается в отдельном здании, имеет отдельный выход.

Закупка и поставка продуктов питания учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств муниципального бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в учреждении. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Случаев поставки в детский сад продукции ненадлежащего качества нет.

Имеется десятидневное перспективное меню по возрастной категории с 1 до 3 лет, с 3 до 7 лет.

Рекомендуемые нормы организации питания детей в учреждении соответствуют Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения""

В рацион питания в учреждении включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 4 до 6 лет.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником учреждения. В дошкольном учреждении проводится ежедневная оценка приготовленной продукции. Для проведения органолептической оценки качества готовой продукции и разрешения её к выдаче в учреждении создана бракеражная комиссия.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Основные принципы организации питания в учреждении следующие:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Чтобы ребенок ел хорошо, еда должна доставлять ему удовольствие. Капуста и каша вызывают не меньшую радость, чем кусок пирога, если и то, и другое равно вкусно и красиво. Дети любят интересно оформленные блюда из разнообразных продуктов.

Кроме того, очень важно соблюдать пищевой режим. Если ребенок ест слишком редко, с большими интервалами, от голода его умственные и физические способности снижаются, а стремление наесться плотнее может стать дурной привычкой. Если же ребенок ест слишком часто, у него ухудшается аппетит, он не успевает проголодаться.

Оптимальным режимом считаются четыре приема пищи в день: завтрак, обед, полдник и ужин. Калорийность блюд должна распределяться так: 25 процентов суточной нормы приходится на завтрак, 40 процентов – на обед, 15 процентов – на полдник и 20 процентов – на ужин.

Ребенок, посещающий детский сад, чаще всего три из четырех раз ест там. Дома он получает только ужин. Также стоит учитывать, что не все продукты необходимо давать детям ежедневно. Так, в списке продуктов на каждый день находятся молоко, масло, хлеб, мясо и фрукты. А вот рыбу, яйца, сметану и твердый сыр достаточно получать раз в два-три дня.

При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. В детском саду организовано 5-ти разовое питание. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на второй завтрак соки и свежие фрукты.

Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми и знают, что правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

Поэтому в обеих возрастных группах воспитателями созданы условия для организации питания, и осуществлении дежурства по столовой, начиная со средней подгруппы. В группе имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы, хлебницы).

Наблюдение режимных моментов показали, что в группах осуществляется подготовка к приему пищи (гигиенические процедуры, беседы о правилах поведения за столом), данный процесс проходит в спокойной и доброжелательной обстановке. Воспитатели четко контролируют данный процесс.

Воспитатели всех возрастных подгрупп воспитывают у детей желание участвовать в трудовой деятельности. В разновозрастной младшей группе (воспитатели Багмут П.В., Хоменко Л.И.) побуждают детей к самостоятельному выполнению поручений, начинают формировать у детей первичные умения, необходимые при дежурстве по столовой: расставляют салфетницы, раскладывают ложки. Отмечено, что дети по окончании еды, всегда благодарят воспитателей.

В разновозрастной старшей группе дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой умеют сервировать столы и приводят их в порядок после еды. Отмечено, что дети счищают остатки пищи с тарелок и аккуратно сортируют посуду по стопкам, тем самым участвуя в совместной деятельности со взрослыми, оказывая помощь младшему воспитателю.

Воспитатели всех групп осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, осуществляют индивидуальный подход. У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут по немного, хорошо пережевывают, нельзя разговаривать во время еды, есть аккуратно, не крошить. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду, обращаются с просьбами к взрослым.

При контроле организации питания в группах особое внимание обращается на соблюдение режима питания, доведения пищи до детей, на организацию процесса приема пищи, аппетит воспитанников, отношение к новым блюдам. На то какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировку стола, привитие гигиенических навыков.

Организация питания детей в учреждении сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой возрастной группе имеется «Меню», информация для родителей о блюдах, которые ребенок получил в течении дня, вывешивая ежедневно. Воспитатели групп подходят к вопросу о питании детей серьезно. Регулярно обновляется информация на стендах, проводятся индивидуальные беседы с семьями о вкусовых предпочтениях ребят, а также проводятся консультации по вопросу воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

Таким образом, можно отметить, что работа по взаимодействию с семьями воспитанников по вопросам столового этикета ведется своевременно, с учетом запросов родителей.

Воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Выводы: В детском саду сформирована эффективная система контроля за соблюдением режима приемов пищи воспитанниками, организацией питания, воспитанием культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом у детей. Режим питания воспитанников осуществляется согласно графику выдачи пищи в соответствии с рекомендациями и нормами СанПиН в действующей редакции. Работу учреждения по соблюдению режима приемов пищи воспитанниками воспитанников считать удовлетворительной.

Заведующая:

Т.В. Васильева