

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

СПРАВКА

**по результатам оперативного контроля по теме:
«Ежедневный учет посещаемости воспитанников (соответствие списочного
состава фактическому количеству детей). Организация питания
воспитанников (прием пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм,
организация питьевого режима)»**

В соответствии с годовым планом МОУ детского сада № 11 на 2025/2026 учебный год, планом-графиком контроля по организации и качества питания воспитанников и на основании приказа заведующего в целях изучения уровня организации питания, выполнения СанПиН в период с 20.02.2026 по 24.02.2026 г был проведен оперативный контроль «Ежедневный учет посещаемости воспитанников (соответствие списочного состава фактическому количеству детей). Организация питания воспитанников (прием пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация питьевого режима)».

Комиссия в составе:

- Язынина Т.Б., педагог-психолог, старший воспитатель;
- Воронова А.В., представитель родительской общественности
- Хайбулаева А.З., медсестра
- Шарипова И.В., воспитатель.

провели проверку

Цель проверки: выявления уровня организации питания воспитанников в МОУ детском саду № 11 (прием пищи, соблюдение санитарно-гигиенических норм); учет посещаемости воспитанников (соответствие списочного состава фактическому количеству детей); соблюдение требований к организации питьевого режима

Программа проверки:

- изучение условий работы пищеблока по соблюдению требований санитарии и гигиены в групповых помещениях, в МОУ детском саду № 11 (санитарное состояние и маркировка раздаточной, групповой посуды);
- анализ осуществления организации питания воспитанников, организации питьевого режима;
- изучение документации по учету посещаемости воспитанников (соответствие списочного состава фактическому);
- беседа с педагогами, работниками пищеблока и медсестрой.

В ходе проверки организации установлено, что

При организации питания воспитанников администрацией образовательного учреждения принимаются меры по соблюдению всеми работниками санитарно-гигиенических правил.

Продукты для приготовления пищи детям поставляются в образовательное учреждение поставщиком по мере необходимости. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик с регистрацией в специальном журнале. Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными

предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Сроки реализации продуктов, со слов медсестры выполняются.

Пищеблок МОУ детского сада № 11 оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам изготовления пищевых продуктов и хранению продовольственного сырья. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов; обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах с использованием соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Состояние складских помещений и пищеблока соответствует санитарным нормам. Кухонный инвентарь, посуда, столы, оборудование, инвентарь имеют маркировку и используются по назначению. Столовая и кухонная посуда моется с применением моющих средств, разрешенных к использованию в дошкольных учреждениях, чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах и в шкафах для посуды. Уборка помещений пищеблока осуществляется по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению. Санитарно-противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует норме.

При организации питания воспитанников администрацией образовательного учреждения принимаются меры по соблюдению всеми работниками санитарно-гигиенических правил при организации питьевого режима. В МОУ детском саду № 11 организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, отвечающей требованиям санитарных правил. Питьевой режим в дошкольном учреждении проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20, организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов, в группах и на пищеблоке имеются графики смены питьевой воды.

График получения кипяченой воды утвержден заведующим МОУ детским садом № 11. Получение кипяченой питьевой воды проводится на пищеблоке в указанное время и по мере необходимости. Питьевая вода доставляется в группу по графику в чайниках для её раздачи воспитателем и(или) помощником воспитателя каждые три часа, что отражается в соответствующем графике смены воды. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в дошкольном учреждении, температура питьевой воды – 18-20 С. По желанию ребенка воспитатель или помощник воспитателя группы удовлетворяет потребность в питье. Чистые бокалы (одноразовые пластиковые стаканчики) находятся в специально отведенном месте на специально промаркированном подносе (вверх дном). Мытье бокалов осуществляется организованно, в моечных для столовой посуды, согласно инструкции.

Контроль за организацией питьевого режима в образовательном учреждении и соблюдением всех требований ежедневно осуществляют администрация детского сада и медсестра Хайбулаева А.З. Повара, воспитатели и помощники воспитателей групп несут персональную ответственность за организацию питьевого режима в дошкольном учреждении. Контроль наличия кипяченой воды в группе

Хайбуллаева А.З., медсестра контролирует основную закладку и проверяет выход блюд. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций. Выдача готовой пищи помощникам воспитателей осуществляется с разрешения медсестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. При организации приема пищи в группах соблюдается сервировка стола, мебель (столы, стулья) промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Пища подается умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Воспитатели осуществляют руководство питанием детей, следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход, однако, следует уделять больше внимания правилам пользования столовыми приборами.

Ответственными за ведение табеля учета посещаемости воспитанников являются воспитатели дошкольных групп. Ежедневно медицинский работник собирает данные о пребывании воспитанников в дошкольном учреждении, воспитатели групп информируют медработника об отсутствии ребенка в группе с уточнением причины на момент заполнения табеля посещаемости. На момент проверки количество воспитанников, отмеченных в табеле посещаемости, соответствовало фактическому количеству детей.

Записи в табеле учета посещаемости воспитанников сделаны шариковой ручкой, четко и аккуратно, без исправлений. При ведении табеля учёта посещаемости детей отмечаются символами, указаны причины отсутствия ребенка (болезнь, отпуск, карантин и др.).

Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока, помощникам воспитателей, воспитателям соблюдать требования СанПиН к организации питания воспитанников, соблюдении питьевого режима.
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбуллаева А.З., медсестра, работники пищеблока, помощники воспитателей, воспитатели*
2. Хайбуллаевой А.З., медицинской сестре усилить контроль за выдачей готовых блюд и соблюдением питьевого режима
сроки: *постоянно* ответственные: *Хайбуллаева А.З., медсестра*
3. Карамновой О.В., представителю ООО «Алеко» обеспечить качество и безопасность кипяченой воды и условия ее хранения (не более 3-х часов).
сроки: *постоянно* ответственные: *Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко», работники пищеблока*
4. Комаровой И.Н., заместителю заведующего по АХЧ:
 - провести анализ столовой, кухонной посуды на наличие повреждений
сроки: *до 01.05.2026г.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ*
 - своевременно заменять посуду, имеющую недостатки и повреждения
сроки: *постоянно.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ*
 - предоставить краску работникам для маркировки посуды
сроки: *до 15.03.2026г.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ*
5. Помощникам воспитателей и работникам пищеблока обновить маркировку раздаточной, групповой посуды.
сроки: *до 15.03.2026г.* ответственные: *Комарова И.Н., зам. зав. по АХЧ,*

Члены комиссии:

- Язынина Т.Б., педагог-психолог, старший воспитатель
Воронова А.В., представитель родительской общественности
Хайбуллаева А.З., медсестра
Шарипова И.В., воспитатель

С результатами контроля ознакомлены:

Карамнова О.В., представитель ООО «Алеко»

- Таб Лавришина С.С.
М- Пучкина А.А.
Купа Кушанова Е.В.
Майр Газизова Ю.Т.
Ср Сердюкова З.И.
Проф- Кисель
Майр Меркулова Т.А.
Калиева Дуванова Р.
Майр Камнева Д.К.
Майр Мамкеева И.Е.
Майр Мухоморова И.А.
Майр Саловеева В.И.
Майр Тагаева С.В.
Майр Юсупова И.Б.
Майр Фришкова Л.В.
Майр Макаревичев С.И.
Майр Камышевникова С.А.
Майр Каримова С.В.
Майр Мамкеева А.А.
Майр Кедрова И.Б.
Майр Коллерова И.И.
Майр Тиманова А.И.
Майр Эрдунова И.
Майр Фришкова С.С.
Майр Мухоморова И.А.
Майр Утевалова А.И.
Майр Тиманова И.И.

Составила:
И.В.Шарипова