

***Справка по результатам проведения  
работы бракеражной комиссии.***

28 марта 2023г

***Состав бракеражной комиссии:***

- Абишева А.Т – директор ясли сада №15;
- Шемякина О.В – диет сестра ясли сада № 15;
- Шеда Т.В - кладовщик ясли сада №15;
- Нургалиева А.Т – представитель родительской общественности.

***Вопросы для анализа:***

- организация питания воспитанников; сервировка стола;
- согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания;
- общение воспитателя с детьми во время приема пищи;
- наличие информации по питанию для родителей на стенах.

В соответствии с годовым планом работы учреждения на учебный год проведены оперативные контрольные мероприятия по организации питания, воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей.

В ходе проверки выявлено: организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в учреждении служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, а также составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню. Питание детей в учреждении находится под постоянным контролем администрации. Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графика питания. Пища подается ребёнку умеренно горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

Все мероприятия по организации питания детей в работе взрослых проводятся согласованно, руководство организацией питания направлено на создание условий, нацеленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, обеспечивают гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения у воспитанников.

Питание в ДОУ организуется в соответствии с «10-дневным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях». Администрацией учреждения учитываются требования СанПиН к объему порций приготавливаемых блюд для детей разного возраста. Также проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд, осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом). Организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой разновозрастной группы. Педагоги понимают, что 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 во всех возрастных группах воспитателями созданы условия для организации питания и осуществления дежурства по столовой: имеется уголок дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки, салфетницы, хлебницы, тазик для уборки). Уголки дежурств имеют эстетичный вид, привлекают внимание детей; в группах имеется набор игр для обогащения знаний детей, собран дидактический материал о продуктах питания.

Дети садятся за стол по мере окончания гигиенических процедур за накрытые и сервированные столы. Внешний вид детей опрятный. Обстановка в группах во время приема пищи спокойная, благоприятная, воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, настроением детей, откликаются на просьбы детей о какой-либо помощи, также очень доступно объясняют детям, какое сегодня блюдо, из каких продуктов приготовлено, как оно аппетитно выглядит. Очередное блюдо подается сразу, как съедено предыдущее. После окончания еды дети пользуются бумажными салфетками – тщательно вытирают рот и руки, а также благодарят воспитателя и младшего воспитателя (иногда только по напоминанию).

Детям, окончившим еду раньше других, воспитатель разрешает выйти из-за стола, не дожидаясь других, они спокойно переходят к следующему режимному моменту. В младшей группе, воспитатели, побуждают детей среднего возраста к самостоятельному выполнению поручений. Начинают формировать у детей умения необходимые при дежурстве по столовой, некоторые дети по окончанию приема пищи уже могут самостоятельно убирать посуду.

В старшей группе и ГПП дети добросовестно выполняют обязанности дежурных по столовой, умеют сервировать столы и приводить их в порядок после еды. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Воспитатели всех групп осуществляют руководство во время приема пищи детьми: следят за осанкой, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращают внимание детей на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей в младших группах. Однако отмечено, что воспитатели не всегда сообщают детям названия блюд, не ведут беседу о том, какие продукты использованы поваром для приготовления блюд (предварительная работа), не напоминают имя и отчество поваров учреждения, что способствовало бы воспитания уважения к ним.

У детей всех возрастных групп формируются навыки приема пищи: дети знают, что пищу берут понемногу, хорошо пережевывают, не разговаривают во время еды, не крошат хлеб. Все дети пользуются столовыми приборами, салфетками, благодарят за еду. Дети во время еды не разговаривают между собой, к воспитателю обращаются с просьбами о помощи.

Организация питания детей в ДОУ должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью в каждой группе имеется «Меню», информация для родителей о блюдах, которые ребенок получает в течение дня в ДОУ, педагоги проводят плановые консультации по вопросам воспитания культурно-гигиенических навыков у детей.

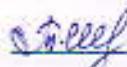
Таким образом, можно сделать заключение о том, что организация питания и воспитание культурно-гигиенических навыков во время приема пищи у детей ведется воспитателями в соответствии со всеми требованиями.

**Выводы и предложения:** В детском саду сформирована эффективная система контроля за организацией питания, воспитанием культурно-гигиенических навыков, культуры поведения за столом у детей. Работу учреждения по организации сбалансированного питания воспитанников признать удовлетворительной.

**Члены комиссии:**

Абишева А.Т 

Шемякина О.В 

Шеда Т.В 

Нургалиева А.Т 