

Отчет

о родительском контроле организации питания в МДОУ «Детский сад «Радуга» Мантуровского района Курской области

Организация полноценного, сбалансированного питания детей – одно из важных направлений деятельности МДОУ. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно сотрудниками ДОУ.

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания 17 апреля 2019г в нашем детском саду был проведен родительский контроль за организацией питания детей в МДОУ «Детский сад «Радуга», участниками которого стали 6 родителей, представителей всех возрастных групп.

Для законности и правомочных действий комиссии из числа родительской общественности заведующий Субочева Валерия Николаевна создала Приказ № 15в от 09.01.2019 года «О создании комиссии по изучению вопросов по организации питания» в МДОУ «Детский сад «Радуга», разработан план-график работы комиссии. Первый отчет о работе комиссии состоится в первой половине мая 2019 года на общем родительском собрании ДОУ.

Заведующий МДОУ В.Н.Субочева познакомила родителей с нормативными документами, регламентирующими организацию питания: СанПиН 2.4.1.3049-13, локальными актами: приказами «О бракеражной комиссии», «Об организации питания детей». Родителям было предложено проанализировать оснащенность пищеблока в соответствии с Сан ПиН.

Завхоз Алымова Н.Н. рассказала об особенностях поставки, приема и хранения продуктов в ДОУ, познакомила с условиями хранения продуктов в кладовой ДОУ. Родители осуществили контроль наличия сертификатов качества продуктов питания с требованиями СанПиН. Родители отметили, что все продукты соответствуют сроку реализации, на каждый продукт есть сертификат качества, продукция соответствует ГОСТу.

Родители посетили медицинский кабинет с целью анализа соответствия меню-требования содержанию десятидневного перспективного меню, технологических карт приготовления блюд, документами по реализации продуктов питания в ДОУ (журнал закладки продуктов питания), контролю качества готовых блюд. Медицинская сестра Ревенко Л.И. подробно рассказала меню,поставляемых продуктах, разнообразие которых соответствует потребности детского организма: от мясных, рыбных, молочных до овощей и фруктов. Сделала акцент,что разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, так и за счет различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд.

На пищеблоке родители проконтролировали раскладку масла на батон и сахара в третье блюдо (чай) в соответствии с меню. Изучили качества готовой пищи. **(Приложение 1)** А также провели контрольное взвешивание супа молочного с макаронными изделиями, чая с сахаром, бутерброда с маслом. **(Приложение 2)** Вниманию родителей была представлена документация пищеблока:

- журнал контроля пищеблока;
- журнал учета текущей уборки на пищеблоке;
- журнал закладки основных продуктов.

А также провели дегустацию готовых блюд.

По результату родительского контроля была составлена справка по изучению организации питания в МДОУ «Детский сад «Радуга» **(Приложение 3)**.

По итогам контроля родители отметили, что организация питания в детском саду на хорошем уровне. А также письменно высказали свои пожелания **(Приложение 4)**

Рекомендации Комиссии:

- разнообразить меню,включить больше свежих фруктов и овощей,соков;**
- включить в питание дошкольников кисломолочные продукты;**
- оформить буклеты для всех родителей по организации питания в МДОУ**

Такая плодотворная работа по организации питания в детском саду обеспечивает конституционное право каждого ребенка на охрану жизни и здоровья. А здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действиям инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Критерии оценки								
Дата	Наименование приема пищи	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление	Качество блюда		Примечание
						Органолептическая оценка	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.04. 2019г	Завтрак: Суп молочный с крупой	Блюдо доведено до готовности <i>Консистенция</i> : макаронных изделий - мягкая	200	200	<i>Внешний вид</i> : в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности - сливочное масло	<i>Цвет</i> : супа - молочно-белый, сливочного масла — желтый <i>Вкус</i> : молока и сливочного масла, умеренно сладкий <i>Запах</i> : продуктов, входящих в суп	70 градусов	
	Чай с сахаром	Блюдо доведено до готовности <i>Консистенция</i> : жидкая.	200	200	Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.	<i>Цвет</i> : золотисто-коричневый. <i>Вкус</i> : сладкий, чуть терпкий. <i>Запах</i> : свойственный чаю	65 градусов	
	Бутерброд с маслом	Блюдо доведено до готовности <i>Консистенция</i> : хлеба-мягкая, масла — мажущаяся	40	40	<i>Внешний вид</i> : ровные ломтики	<i>Цвет</i> : соответствуют виду масла <i>Вкус</i> : соответствует виду масла		

					хлеба , намаз анные масло м	<i>Запах:</i> масла в сочетании со свежим хлебом		

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Выход порционных готовых блюд проверяется путем взвешивания нескольких порций (5–10) и сравнением с установленным выходом по меню-требованию. На каждой кастрюле и емкостях для салатов и готовой продукции должны были маркировки веса данной тары. В цеху готовой продукции для этой цели весы имелись весы.

На всех раздаточных половниках на пищеблоке есть маркировки объема.

Суп молочный с макаронными изделиями и чай с сахаром отмерялся половниками в соответствии с количеством питающихся детей и выходом данного блюда. Осуществление контроля за раздачей питания в группах возложено на медсестру и воспитателя группы.

Путем взвешивания одной порции «Супа молочного с макаронными изделиями» установлено, что одна порция 195 гр, вторая-205 гр, третья -200гр. Средняя масса готового блюда составляет 200гр. Следовательно, блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями» прошло оценку на норму выхода.

Бутерброд с маслом путем взвешивания 10 порций средняя масса готового блюда составила 40гр. Что соответствует меню-раскладке. Следовательно, блюдо «Бутерброд с маслом» прошло оценку на норму выхода.

Чай с сахаром разливался мерной кружкой. И на выходе составил 200 гр. Следовательно, прошло оценку на выходе.