

## "День культуры еды" в детском саду

Статья отнесена к разделу: Работа с дошкольниками

Здоровье детей – важнейший вопрос обеспечения будущего нации, а в дошкольном образовательном учреждении приоритетное направление работы. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды. В последние годы многими учеными стран мира отмечаются связь нерационального, нездорового питания детей и подростков с другими социально-психологическими проблемами подрастающего поколения (наркомания, курение, злоупотребление алкоголем, медикаментами).

Доказаны и прямые социальные последствия дефицита микронутриентов в питании детей: связь токсикомании с железодефицитным состоянием, нарушение осанки в результате недостаточного поступления кальция, влияния йодо-дефицита на умственные способности ребенка. Задача педагогов обеспечить систему образовательных и воспитательных воздействий, направленных на детей и их родителей для формирования у них основ правильного питания и осознанного отношения к своему здоровью.

Культуру еды часто относят к гигиеническим навыкам, но её значение не только в выполнении физиологических потребностей. Она имеет этический смысл – ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом людям, и так же к тем, кто приготовил пищу.

Овладение культурой еды – нелегкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо, надо добиваться, чтобы дети ели с удовольствием, с аппетитом и опрятно. Формируя у детей культуру питания, мы исходим из утверждения – “красивая еда не только возбуждает аппетит, но и дает нам возможность пережить удивительное чувство сродни тому, которое мы испытываем при взгляде на картины великих художников”.

Питание, как никакая другая область потребностей человека, зависит от сезонных изменений в природе. Задача педагога представить вещи и явления в следственно-причинной зависимости, которую ребенок познает сам. Один из аспектов работы в этом направлении знакомство детей с приправами, специями и пряностями. Оно связано с развитием вкусовых и обонятельных ощущений, взгляда на то, что вещества и продукты, потребляемые человеком, всегда влияют на состояние организма. (Приложение 1)

Предлагаемые нами материалы, часть работы по организации образовательного процесса, которая позволяет решать задачи формирования культуры питания у дошкольников в комплексе с задачами воспитания и развития.

План проведения “Дня культуры еды”

8.30–9.00 – Презентация сервировки стола и оформления блюд к завтраку в группах № \_\_\_\_\_

9.00–10.00 Занятия:

Старшая группа № \_\_\_\_\_ – “Овощи и фрукты – полезные продукты”.

Старшая группа № \_\_\_\_ – “Знакомьтесь, пряные травы” (Приложение 1, Презентация 1, Приложение 3.)

Подготовительная группа № \_\_\_\_ – “Самая вкусная каша”.

Подготовительная группа № \_\_\_\_ – “Готовим салат”.

Подготовительная группа № \_\_\_\_ – “Красивая еда” – изготовление украшений для блюд из овощей и фруктов.

Беседа о традициях английского чаепития – группы № \_\_\_\_\_.

11.20–12.15 – Презентация сервировки стола и украшения блюд к обеду в младших группах № \_\_\_\_\_.

12.30–12.45 – Проведение традиционных бесед во время подготовки к приему пищи в группах старшего дошкольного возраста.

12.00–13.00 – Презентация сервировки стола и украшения блюд к обеду в группах старшего дошкольного возраста № \_\_\_\_\_.

(Приложение 2-фото)

Положение о проведении смотра-конкурса на лучшую сервировку стола

1. Общие положения.

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи смотра конкурса на лучшую сервировку стола.

1.2. Целью конкурса является развитие навыков культуры еды у детей дошкольного возраста, повышение творческого потенциала воспитателей и помощников воспитателей.

2. Участники конкурса.

2.1. В конкурсе участвуют педагогические коллективы всех возрастных групп.

3. Жюри конкурса.

3.1. Для оценки конкурсных работ в состав жюри входят члены педагогического коллектива, не участвующие в конкурсе, представители родительского сообщества.

4. Порядок организации и проведения конкурса.

4.1. Конкурс проводится в рамках “Дня культуры еды”.

4.2. Конкурс проводится в дух номинациях (сервировка стола к завтраку и обеду), участие педагогов одной или двух номинациях конкурса определяется в соответствии с личным желанием.

5. Сроки и порядок проведения конкурс

5.1. Конкурс проводится “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ года:

Номинация “ сервировка стола к завтраку” – 8.30–9.00

Номинация “сервировка к обеду” – 11.20–12.15

## 6. Критерии оценки

- Учет возрастных особенностей детей.
- Выполнение правил сервировки: наличие скатерти или индивидуальной салфетки, столовых приборов, салфеток, хлебной тарелки и т.д.
- Декоративные элементы в оформлении.
- Эстетичность.
- Творческая индивидуальность.
- Оригинальность идеи и используемых материалов.
- Соответствие элементов украшения возрасту детей и требованиям к детскому питанию.
- Сформированность навыков культуры еды у дошкольников в соответствии с возрастом.

## 7. Подведение итогов и награждение победителей и призеров конкурса.

7.1. Победители награждаются грамотами дошкольного учреждения и памятными подарками.

Протокол жюри в номинации “Сервировка стола к завтраку” (конкурс на лучшую сервировку стола). №                      Наименование критерия

Группа

- 1            Учет возрастных особенностей детей  
(маж – 3 балла)
- 2            Выполнение правил сервировки: наличие скатерти или индивидуальной салфетки, столовых приборов, салфеток, хлебной тарелки и т.д.  
(маж – 3 балла)
- 3            Декоративные элементы в оформлении  
(маж – 5 баллов)
- 4            Эстетичность (маж – 3 балла)
- 5            Оригинальность идеи и используемых материалов (маж – 5 баллов)
  
- 6            Соответствие элементов украшения возрасту детей и требованиям к детскому питанию  
(маж – 3 балла)
- 7            Сформированность навыков культуры еды у дошкольников в соответствии с возрастом  
(маж – 5 баллов)

Подпись члена жюри.

Протокол жюри в номинации “Сервировка стола к обеду” (конкурс на лучшую сервировку стола). №                      Наименование критерия                      Наименование группы

- 1            Учет возрастных особенностей детей  
(маж – 3 балла)
- 2            Выполнение правил сервировки: наличие скатерти или индивидуальной салфетки, столовых приборов, салфеток, хлебной тарелки и т.д.  
(маж – 3 балла)
- 3            Декоративные элементы в оформлении  
(маж – 5 баллов)
- 4            Эстетичность (маж – 3 балла)
- 5            Оригинальность идеи и используемых материалов (маж – 5 баллов)
  
- 6            Соответствие элементов украшения возрасту детей и требованиям к детскому питанию  
(маж – 3 балла)
- 7            Сформированность навыков культуры еды у дошкольников в соответствии с возрастом  
(маж – 5 баллов)

## **Методические рекомендации для руководителей образовательных учреждений, реализующих программу дошкольного образования по контролю за предоставлением комплексной услуги по организации питания**

Раздел: Питание

Пояснительная записка

Руководителям образовательных учреждений реализующих программу дошкольного образования (далее – руководители образовательных учреждений) при реализации Контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы (далее – Контракт) следует учитывать, что целью Контракта является создание необходимых условий для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы.

1. Руководитель образовательного учреждения совместно с Управляющим советом и/или родительской общественностью осуществляет контроль:

- за организацией питания детей;
- за качеством поставляемых продуктов;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока.

2. В целях взаимодействия образовательного учреждения с родителями и/или законными представителями воспитанников (далее-родители), руководителям образовательных учреждений необходимо:

2.1. Совместно с Управляющим советом образовательного учреждения провести встречи с родителями воспитанников, при этом:

- время встреч заранее согласовать с родителями воспитанников и присутствовать на протяжении всего времени встречи;
- провести встречи со всеми родителями воспитанников.

2.2. Обязательно оповестить всех родителей воспитанников о переходе на новую организацию питания воспитанников.

2.3. Разъяснить родителям воспитанников права и обязанности образовательного учреждения, Заказчика, Исполнителя по Контракту, положение о штрафных санкциях, применяемых к Исполнителю по Контракту, контроле по действующим нормам СанПиН.

2.4. Разместить отчеты о проведенных встречах на сайте образовательного учреждения.

2.5. При переходе образовательного учреждения на новую комплексную услугу по организации питания, организация победившая в конкурсе, будет:

- поставлять продукты питания в образовательное учреждение;
- готовить пищу для воспитанников;
- обслуживать технологическое оборудование пищеблока (электрические плиты, электрические мясорубки, картофелечистки, холодильники и т.д.);
- при необходимости, проводить ремонт и замену технологического оборудования пищеблока;
- обеспечивать пищеблок квалифицированными кадрами;
- выплачивать заработную плату работникам пищеблока;
- в случае болезни и отпусков поваров и других работников пищеблока осуществлять их замену;
- организовывать повышение квалификации поваров.

2.6. Планируется, переход поваров и других сотрудников пищеблока на работу в организацию, победившую в конкурсе.

3. В целях эффективного исполнения Контракта руководителям образовательных учреждений необходимо знать, что:

3.1. Приемка услуг в целом или отдельных этапов осуществляется руководителем образовательного учреждения и/или ответственным должностным лицом назначенным руководителем образовательного учреждения (далее – образовательное учреждение).

3.2. При организации (осуществлении) приемки услуг образовательное учреждение руководствуется условиями Контракта, требованиями действующего законодательства Российской Федерации города Москвы и настоящей Инструкцией.

3.3. Организация приемки услуг осуществляется образовательным учреждением по этапам и в сроки, определенные Контрактом, Техническим заданием.

3.3.1. На подготовительном этапе образовательное учреждение обязано:

3.3.1.1. В срок до 20 декабря 2012 года направить Исполнителю два экземпляра акта с указанием сведений о режиме работы образовательного учреждения, режиме питания воспитанников (с указанием времени подачи Рационов питания воспитанников по отдельным приемам пищи), об ответственных должностных лицах образовательного учреждения, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес).

3.3.1.2. Заключить с Исполнителем договор передачи в безвозмездное пользование движимого и недвижимого имущества, имеющегося у образовательного учреждения и необходимого Исполнителю для оказания услуг по Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия Контракта (Исполнитель сам выбирает необходимое ему имущество для реализации условий Контракта, и если у образовательного учреждения есть имущество, не требующееся Исполнителю, Исполнитель вправе не заключать на такое имущество договор).

3.3.1.3. Обеспечить доступ Исполнителя в образовательное учреждение:

- для подготовки и проверки работоспособности существующего оборудования;

- для доставки оборудования и инвентаря необходимого для оказания услуги в соответствии с предложенным меню;

- для проведения мероприятий по подготовке помещений пищеблока к оказанию Услуги.

3.3.2. На основном этапе оказания Услуг образовательное учреждение обязано:

обеспечить на период оказания Услуг Исполнителя электроэнергией, горячей и холодной водой, отоплением и освещением, контролировать их использование исключительно на нужды образовательного учреждения, связанные с организацией питания воспитанников.

организовать на территории образовательного учреждения и предоставить Исполнителю место для хранения отходов, образующихся в результате оказания Исполнителем Услуг по Контракту.

своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

проводить комиссионную приемку готовности пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

осуществлять ежедневный контроль, за объемом и качеством оказываемых Услуг, соблюдением сроков их оказания.

3.3.2.1. Осуществлять систематический контроль:

за целевым использованием Продукции в соответствии с предварительным заказом;

за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;

за организацией приема пищи воспитанников, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

за состоянием здоровья воспитанников.

3.3.2.2. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с Контрактом.

3.3.2.3. Осуществлять контроль, за соблюдением Исполнителем условий и требований Контракта.

3.3.2.4. Отказаться от приемки Услуг в случае их несоответствия требованиям, установленным Контрактом, выставить Исполнителю претензии по качеству оказываемых Услуг путем оформления Претензионного акта и требовать от Исполнителя своевременного устранения выявленных нарушений и недостатков. О фактах нарушения

порядка и качества, оказываемых Исполнителем услуг незамедлительно информировать Заказчика.

3.3.2.5. Обеспечивать беспрепятственный доступ сотрудников Исполнителя на пищеблок для осуществления контроля.

3.4. Образовательное учреждение имеет право:

запрашивать у Исполнителя информацию о ходе оказания Услуг;

привлекать для проверки соответствия оказанных Исполнителем Услуг требованиям, установленным Контрактом, уполномоченные контролирующие органы, а так же представителей Управляющего совета или иного органа самоуправления государственного образовательного учреждения, независимых экспертов;

осуществлять проверку сохранности состояния помещения и оборудования, переданного Исполнителю, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием предоставленных Исполнителю ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).

3.5. При сдаче-приемке услуг образовательное учреждение:

направляет Исполнителю Заявку не позднее 5 (пяти) рабочих дней, предшествующих дате оказания Услуг. Образовательное учреждение вправе изменить Заявку до 12:00 рабочего дня, предшествующего дате оказания Услуг, указанной в Заявке. Заявка направляется Исполнителю по факсу или электронной почте с обязательной передачей оригинала Заявки уполномоченному представителю Исполнителя на пищеблоке образовательного учреждения.

образовательное учреждение считает моментом оказания Услуги, предоставление воспитанникам Рационов питания, соответствующих требованиям к качеству, указанным в Техническом задании, в количестве, указанном в Заявке.

ежедневно указывает в Абонементной книжке фактический объем оказанных Услуг, где Исполнитель и образовательное учреждение в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания Услуги;

в корешке и талоне Абонементной книжки указывается количество Рационов питания, предоставленных Исполнителем на определенную дату. Корешок подписывается Исполнителем, заверяется его печатью, остается у образовательного учреждения и служит отчетным документом. Талон подписывается образовательным учреждением, заверяется его печатью, остается у Исполнителя и служит отчетным документом;

учитывает, что приемка продукции по количеству и качеству должна производиться в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 15.06.1965 г. № П-6 и «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», утвержденной постановлением Госарбитража при Совете Министров СССР от 25.04.1966 г. № П-7;

получает у Исполнителя в течение первых двух рабочих дней месяца, следующего за отчетным, Реестр талонов, составленный на основании талонов Абонементной книжки, в трех экземплярах;

в течение двух рабочих дней производит сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки и, при отсутствии расхождений, подписывает и заверяет своей печатью Реестр талонов в трех экземплярах, один из которых оставляет себе, два экземпляра направляет Исполнителю;

в случае расхождения сведений, указанных в Реестре талонов и корешках Абонементной книжки, совместно с Исполнителем в течение одного рабочего дня проводят совместную сверку Реестра талонов. По результатам сверки оформляется Акт разногласий по реестру талонов, о чем в Реестре талонов делается соответствующая запись. В этом случае образовательное учреждение не подписывает Реестр талонов, а подписывает Акт разногласий, после чего указанные документы передаются Исполнителю;

в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг, оформляет Претензионный акт приемки услуг, подписывает его у уполномоченного представителя Исполнителя и незамедлительно направляет Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой по почте заказным письмом с

уведомлением, либо передает уполномоченному представителю Исполнителя под расписку. В случае, если уполномоченный представитель Исполнителя не подписывает Претензионный акт приемки услуг, в Акте делается пометка об отказе в его подписании с указанием причины и он направляется Исполнителю;

учитывает, что при возникновении разногласий между Исполнителем и Заказчиком и/или образовательным учреждением по качеству оказания Услуг, проверку качества проводят специалисты уполномоченных организаций. В случае проведения необходимых лабораторных испытаний, расходы на их проведение несет Исполнитель.

4. При исполнении Контракта руководителям образовательных учреждений необходимо в полном объеме пользоваться своими правами, помнить о неукоснительном соблюдении своих обязанностей, знать, что исполнитель обязан обеспечить соблюдение следующих условий:

4.1. В течение 1 (одного) рабочего дня после получения от образовательного учреждения акта с указанием сведений о режиме работы образовательного учреждения, режиме питания воспитанников (с указанием времени подачи Рационов питания воспитанникам по отдельным приемам пищи), об ответственных должностных лицах образовательного учреждения по Контракту, с указанием их контактной информации (контактные телефоны, факс, электронный адрес) направить подписанный экземпляр указанного акта в образовательное учреждение.

4.2. Оказывать Услугу в соответствии с условиями Контракта, с соблюдением требований нормативных и технических документов, нормативных правовых актов Российской Федерации и города Москвы.

4.3. Своевременно и надлежащим образом представлять Заказчику отчетную документацию по итогам исполнения Контракта.

4.4. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся Продукции, требующей особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информацию заносить в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

4.5. Осуществлять систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводить идентификацию состава продукта;

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации потребления услуг;

за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.6. Обеспечивать беспрепятственный доступ уполномоченных контролирующих органов, а также представителей Заказчика, образовательного учреждения на предприятие Исполнителя (при наличии документа, подтверждающего право проверки), а также в образовательное учреждение, в целях осуществления контроля за соблюдением условий Контракта.

4.7. Осуществлять содействие уполномоченным контролирующим органам при проведении контрольных мероприятий.

4.8. Заключение с образовательным учреждением договор передачи в безвозмездное пользование движимого и недвижимого имущества, имеющегося у образовательного учреждения, и необходимого Исполнителю для оказания услуг по Контракту. Факт передачи движимого и недвижимого имущества подтверждается Актом приема-передачи оборудования и помещений. При этом срок договора передачи в безвозмездное пользование не может превышать срока действия Контракта.

4.9. По окончании срока действия Контракта вернуть образовательному учреждению движимое и недвижимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа.

4.10. Предоставлять по требованию Заказчика информацию о средне недельной пищевой ценности фактически реализованных за прошедший период Рационов питания и использованной при этом продукции, необходимую для контроля за статусом питания воспитанников.

4.11. Выполнять требования по обеспечению безопасности воспитанников и образовательного учреждения. Соблюдать требования пропускного режима на территории образовательного учреждения.

4.12. Принять Заявку образовательного учреждения, в том числе изменения к Заявке.

4.13. Комплектовать Рационы питания в соответствии с согласованным Примерным меню, Заявкой образовательного учреждения.

4.14. Устранить выявленные недостатки в части касающейся, количества и/или качества оказания Услуг.

4.15. Иметь на своем базовом предприятии резерв пищевых продуктов в необходимом количестве для обеспечения суточного Рациона питания на случай возникновения исключительных ситуаций. Под исключительными ситуациями следует понимать аварийные ситуации на объекте недвижимого имущества, переданного Исполнителю, а также эпидемиологические показания, установленные уполномоченными органами исполнительной власти.

4.16. При возникновении исключительной ситуации осуществить доставку пищевых продуктов для обеспечения суточного Рациона питания воспитанников, в течение 1 (одного) часа с момента получения от образовательного учреждения запроса о такой доставке.

4.17. При исполнении Контракта обеспечивать в образовательном учреждении экономию электроэнергии, горячей и холодной воды.

4.18. Оказывать Услуги по Контракту с привлечением работников имеющих необходимую квалификацию для оказания Услуг по Контракту, своевременно обеспечивать обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию таких работников.

4.19. При оказании Услуг обеспечивать наличие на пищеблоке необходимых технических документов, установленных действующим законодательством. По запросу Заказчика или образовательного учреждения представлять такие документы.

4.20. Обеспечивать поверку и клеймение весового оборудования.

4.21. В случае получения претензий со стороны Заказчика или образовательного учреждения к качеству Продукции или готовых блюд, произвести замену на аналогичную качественную Продукцию в срок, указанный образовательным учреждением.

4.22. Осуществлять сбор, хранение и вывоз отходов, образовавшихся в результате оказания Услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями Контракта за свой счет.

4.23. Производить отбор и хранение суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.24. Исполнять иные обязательства предусмотренные Контрактом.

5. При ненадлежащем исполнении своих обязательств установленных Контрактом для Исполнителя установлены штрафные санкции от 50 до 100% от стоимости Услуги, при этом уплата Исполнителем неустойки (штрафа, пени) или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по Контракту.

6. Для ведения претензионной работы с Исполнителем, Заказчику необходимо иметь Претензионный акт приемки Услуг (далее – акт), оформляемый образовательным учреждением в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг Исполнителем. Претензионный акт является приложением к Контракту.

6.1. Акт составляется образовательным учреждением в день обнаружения обстоятельств, подлежащих оформлению актом, подписывается у уполномоченного представителя Исполнителя и незамедлительно направляется Исполнителю посредством факсимильной связи и/или электронной почты, с последующей отправкой по почте заказным письмом с уведомлением, либо передается уполномоченному представителю Исполнителя под расписку, в случае, если уполномоченный представитель не подписывает акт, в акте делается пометка об отказе в его подписании с указанием причины и направляется Исполнителю.



6.2. К обстоятельствам, подлежащим актированию, прежде всего, следует отнести недопоставку, нарушение сроков поставки и качество поставляемых продуктов (рационов питания), а также другие обстоятельства влекущие нарушения прав образовательного учреждения, Заказчика.

6.3. Акт содержит:

дату и место составления;

фамилии, имена и отчества должностных лиц, участвующих в составлении акта;

описание обстоятельств, послуживших основанием для составления акта;

фактическое количество (штуки, дни), в случае недопоставки и нарушения срока;

дату и время, установленные для устранения нарушений Контракта;

подписи лиц, участвующих в составлении акта;

приложением к акту является копия заявки, по которой выявлены нарушения.

6.4. Акт в тот же день передается Заказчику.

7. В случае недобросовестного исполнения Контракта Исполнителем, а также при существенных нарушениях условий Контракта, Контракт подлежит расторжению в судебном порядке.

Чăваш Республикинчи  
Шупашкар хулин «42-мĕш  
ача-сачĕ» муниципалитетĕн  
шкул умĕнхи вĕренÿ бюджет  
учрежденийĕ



Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад №42»  
города Чебоксары Чувашской  
Республики

**Справка**  
**по итогам тематического изучения по теме**  
**«Контроль качества питания».**

Комиссия, в составе заведующего МБДОУ «Детский сад № 42» г. Чебоксары - Вотяковой В.А., старшего воспитателя – Таджидиновой Е.Н., медсестры - Сергеевой Е.Г., педагога – психолога Ивановой Е.А., учителя - логопеда Сухарниковой М.Ю., воспитателя - Плотниковой Т.Н., родительской общественности - Медведевой Н.А., Герасимовой М.М., Филипповой А.В. провели внеплановую тематическую проверку по теме «Контроль качества питания» с 21.01 по 29.01.2013г. во всех возрастных группах ДОУ, в соответствии Приказа № 19 от 18.01.2013.

Здоровье детей – важнейший вопрос обеспечения будущего нации, а в дошкольном образовательном учреждении приоритетное направление работы. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

В МБДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, согласованного «Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике- Чувашии», от 08.07.2011, №04/3861.

Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется с ООО «Комбинат Питания «Ленинский» с соблюдением требований Федерального закона от 21.07. 2005 г « 94-ФЗ «О размещении заказов поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», на основании протокола подведения итогов открытого аукциона в электронной форме.

Тематическая проверка по организации питания в условиях ДОУ проходила по следующим направлениям:

- выполнение санитарных требований к организации и проведению процесса питания в МБДОУ;
- правильная и эстетичная сервировка стола;
- согласованное взаимодействие воспитателя и младшего воспитателя группы;
- уровень сформированности культурно-гигиенических навыков у детей;
- выполнение требований к организации дежурства детей в разных возрастных группах;
- информированность родителей воспитанников об ассортименте питания.

Наблюдения за процессом питания показали: в МБДОУ «Детский сад № 42» г. Чебоксары созданы благоприятные условия во время приема пищи. Воспитанники обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеется маркировка в соответствии с СанПиН, выдача пищи производится согласно графика, прием пищи организуется в соответствии режима дня, в каждой возрастной группе.

Для информации родителей во всех группах имеется ежедневное меню, график выдачи питания на зимний период, норма порций - объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Во всех группах правильно осуществляется сервировка стола, соблюдается как последовательность сервировки, так и эстетичность оформления столов.

Во всех группах столы накрываются красивыми чистыми салфетками. Все необходимые столовые приборы в группах имеются и используются детьми в соответствии с подаваемым блюдом.

Однако, в двух группах нет салатников, в старшей группе № 9 «Петушок» и в первой младшей группе №1 «Солнышко».

Во всех группах производится сервировка стола: все группы имеют индивидуальные салфетки, на каждый стол на середину стола ставится хлебница и салфетница.

Начиная со 2 младшей группы, во всех группах дети пользуются как ложкой, так и вилок. Сервировка проходит с учетом возрастных особенностей детей. Большая роль в сервировки стола принадлежит детям - дежурным по столовой. Во всех группах, начиная со 2 мл группы (второе полугодие), ведется дежурство детьми по столовой. Наблюдения за работой дежурных показали, что дети владеют знаниями последовательности сервировки стола, правилами размещения столовых приборов на столе: ложка - справа от тарелки, вилка кладется в зависимости от того, какое блюдо подается и будет ли использоваться нож, если блюдо, указанное в меню едят только вилок, то она кладется также, как и ложка справа; если будет подаваться еще и нож, то вилка кладется слева, нож и ложка - справа.

К дежурству дети относятся серьезно, ответственно; свою работу выполняют с гордостью и желанием. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей (первая младшая группа №1 «Солнышко»), осуществляют индивидуальный подход. Родительская общественность в лице родителей, законных представителей воспитанников, приняла активное

участие в контроле организации питания в образовательном учреждении в течение недели, что позволило им еще раз убедиться, что рацион питания в детском саду сбалансирован, разнообразен, включает в себя фрукты и овощи, натуральные продукты питания. Отзывы родителей о качестве блюд, приготовленные на пищеблоке в ДООУ положительные, ими было отмечено, что во многих группах имеются картотеки блюд рекомендованные для разнообразного питания детей дома. Проведенное анкетирование родителей по вопросам питания в детском саду и дома выявили, какие блюда нравятся нашим воспитанникам больше всего. Результаты опроса позволили сделать вывод, что рацион питания вне детского сада однообразен и содержит вредные для здоровья продукты, сладости, чипсы.

В ходе проверки выявлены следующие недостатки:

нет согласованного взаимодействия младшего воспитателя и воспитателя группы в средней группе № 3 «Бабочка» в организации и проведения процесса питания.

Не все педагоги уделяют должного внимания качеству выполнения детьми культурно-гигиенических процедур. Педагогам – Константиновой Л.Н., Владимировой С.В., Ивановой Т.С, Ивановой А.Г. следует активизировать работу с детьми по культурно-гигиеническому воспитанию.

Не во всех группах сообщается детям полезность и ценность подаваемого блюда для организма.

Наблюдения за процессом питания в различных группах показали, что не все дети владеют приемами пользования столовыми приборами (в средних группах №3,7,старшей группе гр. №6. и №10). Педагогам всех групп следует больше внимания уделить культуре еды и правилам пользования столовыми приборами.

На основе вышеизложенного рекомендуем следующее:

1. Активизировать работу по формированию культурно-гигиенических навыков у детей.
2. Соблюдать алгоритм действия младшего воспитателя и воспитателя в организации и проведении процесса питания.
3. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к организации питания.
4. Более шире освещать вопрос организации питания в ДООУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей.
5. Подготовить консультацию для педагогов и младших воспитателей на тему «Алгоритм взаимодействия между педагогами и младшим воспитателем в организации и проведении процесса питания».
6. Разработать план мероприятий с воспитанниками ДООУ и родителями по формированию правильного, здорового питания.
7. Осуществлять систематический контроль:
  - за целевым использованием продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд;

- за организацией приема пищи воспитанников, соблюдения им правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
- за состоянием здоровья воспитанников.

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 42» г.Чебоксары

В.А. Вотякова