

## СПРАВКА по итогам контроля организации и качества питания

В соответствии с планом работы группы общественного контроля организаций и качества питания воспитанников в дошкольных корпусах на 2023/2024 учебный год комиссия в составе: Землянухиной Е.В. – председателя комиссии, Нагих И.В. – заместителя председателя, Поспеловой Г.А.- медицинской сестры, Вохминой Е.Л., Тимашовой А.П. – представителей от родительской общественности провела проверку организации и качества питания воспитанников МБОУ «СОШ №34», пятый корпус «18» апреля 2024г.

Выводы комиссии: Организация питания детей в выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня подготовительной группы № 23

В группе воспитателями созданы условия для организации питания, и осуществлении дежурства по столовой. В группе № 23 имеется уголок дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы, хлебницы). 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 с взрослыми, оказывая помощь младшему воспитателю. Ирина Геннадьевна осуществляет руководство во время приема пищи детьми: следит за осанкой детей, за поведением детей за столом, за правильностью пользования столовыми приборами, обращает внимание на вкусно приготовленную пищу, осуществляет индивидуальный подход. Дети в этой группе знают, что пищу берут понемногу, 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. В группе имеется меню, информация для родителей о блюдах, которые ребенок получил в течении дня в ОУ, вывешивается ежедневно. Сегодня на обед предлагается: Суп-харчо, птица порционная, сложный гарнир, кисель, хлеб. Продегустировав суп, сделали вывод: вкусный, чувствуется аромат мясного бульона. В супе чётко видны основные ингредиенты, мясо, рисовая крупа. Овощи сохранили форму нарезки. Сложный гарнir состоит из капусты и картошки-пюре. Вкусное аппетитное блюдо. Курица ароматная, мягкая, вкусная. Кисель не прозрачный, без комочек, цвет светло-розовый, средней густоты, сладкий. Таким образом, можно сделать вывод, что воспитатели постоянно следят за выполнением правил приёма пищи, ведут работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

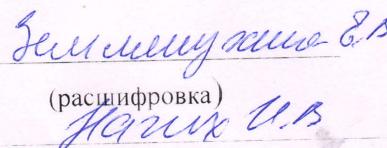
Выявленные нарушения: не выявлено

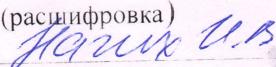
Предложения, рекомендации комиссии:

Воспитателям продолжить работу по формированию навыков приема пищи, воспитанию культурно-игиенических навыков у детей, согласно возрастных особенностей своей группы.

Подписи членов комиссии:

  
(подпись)

  
Землянухина Е.В.  
(расшифровка)

  
Нагих И.В.

