**Справка по проведению**

**в МАДОУ «ЦРР Детский сад №11г.Добрянка»**

**планового контроля в группах по теме «Санитарное состояние помещений групп и организация развивающей среды в группах»**

**Дата проверки: 18 января 2013г.**

 **Подготовила справку: заведующая Кочкина Т.В.**

**Цель**: проверить санитарное состояние групп, прием детей и проведение утреннего фильтра, проверить организацию развивающей среды в группах, устранить выявленные недочеты в организации работы по данному направлению.

**Программаконтроля:**

- создание условий для совместной и самостоятельной деятельности детей в группах ДОУ( оформление развивающих центров в группах и развитие у детей умений, навыков и представлений по плану работы группы);

- санитарное состояние группы, спальни, туалетного помещения, наличие маркировки на полотенцах и постельном белье, сервировка стола во время приема пищи детьми;

- наличие Дневника группы для родителей, информация и консультации для родителей в группах, эстетичность оформления и др.

Комиссия: заведующая Кочкина Т.В.,

 Зам зав по ВМР Бажина С.Ю.,

 Зам зав по АХЧ Сушко А.А.

 Медицинская сестра Черноусова О.Ю.

18 января 2013г. в ДОУ прошел плановый контроль санитарного состояния помещений групп в ДОУ. Разработан план проведения контроля, назначена комиссия, ответственные по направлениям контроля.

 **Комиссия в составе**: Кочкиной Т.В., Сушко А.А., Бажиной С.Ю., Черноусовой О.Ю.

Комиссией было изучено:

- санитарное состояние помещений групп, соблюдение графика уборки помещений, чистота, маркировка полотенец и постельного белья,

- организация утреннего фильтра детей на группах,

- наличие информации для родителей в приемных, Дневника для родителей.

Комиссия посетила группы №1, 2,3, 4, 9,10,8,7, 11, 5, 6

Комиссия посетила все возрастные группы, проверила все помещения, выявленные замечания вынесены сотрудникам для устранения.

Руководителем ДОУ проведена оперативка с сотрудниками по итогам проверки, выявленные замечания по группам будут устранены в срок 2-4 дней, результаты контроля будут учтены комиссией ДОУ по стимулированию за январь 2013 года.

**Выводы, замечания по группам**

1. Замечаний нет в группах№1,№5, №9, № 3, №4, №7, №11
2. Выявлены недочеты и замечания в группах №2: нет папок-передвижек для родителей или не обновляются длительное время, иголками крепят информацию на низком уровне, могут достать дети; нет Дневника для родителей, замечания по утреннему фильтру, организация развивающей среды не соответствует уровню возраста, замечаний много по среде, нет маркировки на постельном белье. Назначена повторная проверка через 2 дня.
3. Замечания в группе №8 цветы в пыли, не ведется дневник для родителей, развивающая среда требует доработки педагогами группы, не обработаны игрушки по графику уборки группы, повторная проверка через 2 дня.
4. В группе и№10 замечания по качеству уборки и обработке игрушек в центрах группы, замечания по спальне – много лишнего. Повтор проверки через 2 дня.
5. В группе №6 замечания по качеству уборки пыли в группе и спальне, убрать лишнее в спальне, навести порядок, проверка через 2 дня.

**Решение комиссии от 18 января 2013 года:**

1. Довести выявленные недочеты до работников ДОУ и устранить их в срок до 22 января 2013 года и не допускать аналогичных недостатков в работе, помощникам воспитателя строго соблюдать графики уборки, следить за маркировкой полотенец и постельного белья детей.
2. Медицинским работникам ДОУ провести внеплановую консультацию для помощников воспитателей и педагогов ДОУ по выполнению требований СанПин в группах, консультацию методиста по созданию развивающей среды в группах в соответствии с ФГТ.
3. Воспитателям всех групп продолжать работу по организации предметно развивающей среды в группах ДОУ для решения задач по развитию и воспитанию детей в соответствии с программой ДОУ.
4. Провести аналогичную проверку в феврале 2013 года.

Заведующая Кочкина Т.В.

Зам зав по ВМР Бажина С.Ю.

Зам зав. По АХЧ Сушко А.А.

Медсестра Черноусова О.Ю.

**Справка оперативного контроля**

**«Организация питания в детском саду»**

**Дата: 07ноября 2012г.**

**Подготовила: Кочкина Т.В.**

**Комиссия в составе**: заведующая Кочкина Т.В., медсестра Черноусова О.Ю.,

зам.зав по АХЧ Сушко А.А., зам.зав по ВМР Бажина С.Ю.,

 гл. бухгалтер Ярославцева Н.А., бухгалтер Сушко С.С.,

 учитель-логопед Балдина О.М.

Провели проверку по организации питания в учреждении, согласно Приказа по учреждению №\_\_\_\_ от 01 ноября 2012г. «О проведении проверки организации питания на пищеблоке и в группах ДОУ»

**Цель проверки:**

**-** проверить организацию и санитарные нормы по приготовлению питания на пищеблоке, проанализировать объем закладки продуктов по меню-требованию, сверить остатки;

- изучение уровня организации питания в группах,

- определение сбалансированности питания,

- выявление и устранение недочетов в организации питания в ДОУ в целом,

- санитарное состояние помещений пищеблока и кладовых.

**Программа проверки:**

- изучить условия работы пищеблока,

- беседа с работниками пищеблока и медсестрой,

- анализ организации питания детей в группах в соответствии с возрастом,

- организация приготовления пищи на пищеблоке, закладка продуктов и в соответствии с меню - требованием.

 В ходе проверки питания в ДОУ выявлено, что оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи в группах и пищеблоке ДОУ имеется в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества) производится своевременная замена и приобретение необходимой посуды.

 Работники пищеблока знают санитарные правила обработки продуктов и технологию приготовления пищи. Картотека блюд, технологические карты имеются.

У всех сотрудников пройден медицинский плановый осмотр. Суточные пробы хранятся правильно. Питание на основе 10 – дневного утвержденного меню конролируют старшая медсестра Марфина Е.В., заведующая Кочкина Т.В., анализирует выход блюд бухгалтер Сушко С.С. Меню разнообразно. Время питания распределено следующим образом:

 Завтрак 8.15.- 8.40

 Обед 11.30.- 12.30.

Полдник 15.15.- 15.25.

 Ужин 17.10. – 17.40.

**Члены комиссии обнаружили отсутствие на момент проверки пробного блюда на кухне, сделано замечание.**

 **Взвесили продукты по меню-требованию, просчитали выход и др. Замечаний нет, все в норме, в соответствии с меню-требованием.**

 Члены комиссии провели дегустацию пищи в группах и установлено. Что выдача готовой продукции с пищеблока осуществляется строго по графику и возрасту детей. Прием пищи осуществляется по режиму. Питание детей организовано в группе, имеется специальное место для приема пищи.

Пища детям подается умеренного горячей, имеет привлекательный вид и хорошие вкусовые качества.

**Замечание:** в группе №2 и №4 комиссия обнаружила, что на завтрак раздают детям хлеб по половине положенного, 0,5 куска хлеба с маслом, объясняя, что не съедают, воспитатели получили замечание, будет организован повторный выборочный контроль, а так же в группе №11 выдача компота меньше нормы ( ИМЕННО В ГРУППЕ, НА ПИЩЕБЛОКЕ ВЫДАНО ПО НОРМАМ), сделано замечание, незамедлительно устранено.

У детей 2 младшей группы №1 не ярко выражены культурно – гигиенические навыки, но воспитатели постоянно работают по вопросу воспитания и привития у детей культурно-гигиенических навыков. В папках-передвижках имеется материал для родителей по воспитанию навыков еды детей раннего и младшего дошкольного возраста. Воспитатели средних и старших групп уделяют внимание посадке ребенка во время приема пищи, и правилам поведения за столом:

не смеяться, не разговаривать во время еды, жевать с закрытым ртом , тщательно пережевывать пищу.

Дети приучены вытирать рот и руки салфеткой после еды, благодарить за еду воспитателей, помощника воспитателя.

На пищеблоке проверены все необходимые документы в соответствии с требованиями СанПина, а именно:

- таблица сроков хранения скоропортящихся продуктов,

- таблица термообработки продуктов,

- таблица норм жидкости на каши,

- таблица холодной обработки продуктов,

- таблица норм выдачи продуктов по возрастам.

- журнал витаминизации пищи,

- книга складского учета с указанием сертификата,

- тетрадь скоропортящихся продуктов с отметкой учета качества.

- журнал здоровья работников пищеблока,

- журнал бракеража сырой продукции,

- бракераж готовой продукции,

- накопительная ведомость,

- журнал осмотра на гнойничковые заболевания,

- картотека блюд,

- перспективное меню на 10- дней,

- меню,

- график выдачи готовой пищи на группы детям,

- таблица взаимозаменяемости продуктов.

Продукты для приготовления пищи поставляются в ДОУ ежедневно поставщиками по договору. Сроки реализации продуктов выполняются, выполняются натуральные нормы питания.

Анализ выполнения натуральных норм за октябрь месяц составил в среднем 98,7 %, стоимость питания в октябре составила в среднем 90.68 руб., в ноябре 90,45 руб

 Суточная калорийность отвечает требованиям.

Полученные данные позволяют сделать вывод, что:

1. За октябрь месяц выполнены натуральные нормы питания по основным продуктам.
2. Соблюдаются санитарные нормы и правила приготовления пищи на пищеблоке
3. Воспитатели постоянно следят за выполнением культурно-гигиенических навыков детьми в группах, ведут работу с родителями по правильному питанию детей дома, привитию у детей культурно – гигиенических навыков.
4. В папках – передвижках групп имеется материал для родителей по организации правильного питания дома, материал постоянно обновляется педагогами и специалистами.
5. Необходимо продолжить плановый контроль организации питания в группах по причине выявления замечаний, а именно:

-отсутствие на кухне пробного блюда,

- выдача на завтрак в 2-х группах хлеба с маслом меньше нормы, выдача компота в 2 –х группах меньше нормы,

замечание по отсутствию скатертей на столах детей во время завтрака в 2-х группах.

Заведующая Кочкина Т.В.

Гл.бухгалтер Ярославцева Н.А.

Зам.зав по ВМР Бажина С.Ю.

Зам. зав по АХЧ Сушко А.А.

 Медицинская сестра Черноусова О.Ю.

Учитель-логопед Балдина О.М.