

## Контроль за организацией питания в ДОУ

Организация питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Костромы Детский сад №8 осуществляется **на основании документов:**

СанПиН 2.4.1.3049-13 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении”

Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”

Методические рекомендации 2.4.5.0107-15 “Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах”

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. **Организация питания постоянно находится под**

**контролем администрации.** Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, бракеражная комиссия.

**Контроль за питанием** в детском саду включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Контроль питания в детском саду осуществляется ежедневно.

Комиссия проверяет качество продукции, соответствие наименования товара и веса товарной накладной, осматривает сохранность тары и целостность упаковки, сверяет маркировку на продуктах и соблюдение сроков реализации. По мере приготовления блюда — контролирует блюдо на выходе, оценивает степень готовности блюда. Кроме этого, как минимум раз в месяц, комиссия должна инспектировать состояние помещения, где готовятся блюда.



В своей работе комиссия руководствуется следующими документами: СанПинами, технологическими картами, сборниками рецептур.

Калькулятор один раз в 10 дней контролирует среднесуточную норму потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов.

Распределение пищи по калорийности на протяжении дня должно быть следующим: завтрак 25 %, обед – 35 %, полдник и ужин по 20 %. Нормы питания ребенка на один день в возрасте от 3 до 7 лет при 4-х разовом питании в детском учреждении (в граммах) рекомендуются такие: хлеб пшеничный -70, хлеб ржаной – 60, мука пшеничная – 25, крахмал – 4, крупы, бобовые, макаронные изделия – 30, картофель – 190, овощи различные – 200-250, фрукты свежие, цитрусовые – 150, соки – 100-120, сухофрукты – 10, кондитерские изделия – 10, сахар – 45, масло сливочное – 5-7, масло растительное – 7-9, яйца, шт. – 0.25-0,5, молоко -350-420, творог – 40-60, мясо и мясопродукты – 100, рыба и рыбные продукты – 45, сметана -5-7, сыр твердый – 10, чай – 0,2, кофе злаковый – 1,5, соль – 5, дрожжи – 1, лавровый лист – 0.1.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Бракеражная комиссия отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку, являющуюся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи.

В меню-раскладке проставляют дату, общее количество питающихся детей, находящихся в учреждении в данное время, а также количество питающихся сотрудников. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления.

По каждому блюду указывается выход (масса порции готового блюда) в граммах – на одного ребенка.

В меню-раскладке точно указывается полное наименование продукта и его сорт, категория, вид технологической обработки (мясо или птица 1-й или 2-й категории, рыба с головами или филе, молочные продукты с указанием жирности и т. д.). Расход продуктов одного и того же наименования определяется на каждое блюдо в отдельности, а не на все приемы пищи.

При составлении меню-раскладки учитывается суточный объем пищи и массу каждого блюда. Объем пищи должен соответствовать возрасту ребенка

Выход каждого блюда отмечается в меню-раскладке и в меню, которое вывешивается для родителей. Причем во вторых блюдах отдельно указывают выход мясного или рыбного изделия, гарнира, соуса и других продуктов, дополняющих его. Отдельно записывают выход блюд для детей раннего и дошкольного возрастов.