

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

В дошкольном учреждении, где ребёнок находится большую часть дня, правильная организация питания имеет большое значение и предусматривает необходимость соблюдения следующих основных

- составление полноценных рационов, содержащих все необходимые продукты, гарантирующих достаточное количество белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ;
- использование разнообразных продуктов, гарантирующих достаточное количество белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ;
- содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;
- правильное сочетание его с режимом дня каждого ребёнка и режимом работы учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в дошкольном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребёнка, правильной организацией питания детей в группах;
- учёт эффективности питания детей.

Естественно, что все эти принципы соблюдаются в нашем дошкольном учреждении.

В МБДОУ организовано 4-разовое сбалансированное питание детей в соответствии с 10-дневным меню согласованным Департаментом питания АБК «Пэйтмен»

С целью организации сбалансированного питания детей в нашем детском саду ведётся специальная документация:

- «10-дневное меню», методические рекомендации по организации питания в МБДОУ (специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нём белков, жиров, углеводов, что позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности),

-информация для родителей о ежедневном меню для детей,

-график выдачи готовой продукции, нормы порций и т.д.;

-специальные журналы: журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража готовой продукции, журнал отходов сырой продукции и т.д.;

-инструкции по выполнению санитарно-эпидемиологического режима;

-приказ по учреждению организация питания детей в МБДОУ. В приказе определены ответственные лица по организации питания, ведения документации и контроля. Ежемесячно на административном совещании анализируется выполнение натуральных норм, калорийности, оценки готовых блюд, и обсуждаются вопросы по улучшению питания.

«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий МБДОУ
 «Рунгинский детский сад»
 Приказ № 15
 от «9» январь 2020 г

**Алгоритм
 «Организация контроля за питанием в ДОУ»**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Заведующий	Ежедневно	Накопительная ведомость	Составление меню
		Заведующий	1 раз в 10 дней		Анализ, утверждение
		завхоз	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ
			1 раз в месяц	Накладные	Экономический анализ
2	Качество приготовления пищи	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Технологические карты
		Скворцова А.В.	Периодически (по циклограмме)	Снятие пробы	Технологические карты
		зам.зав по АХЧ	При отсутствии, заведующего	Снятие пробы	Технологические карты
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Снятие пробы	Журналы «Бракераж готовой продукции»
3	Сроки хранения и своевременного	завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
	использования скоропортящихся продуктов	завхоз	Ежедневно	Журнал «Входного контроля...»	Анализ, учет
		Заведующий	Выборочно	Акт проверки	Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	завхоз (повар)	Ежедневно	Журнал «Регистрации температурно-влажностного режима в кладовых (овощная и продуктовая) и холодильном оборудовании»	Проверка, запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Заведующий	При поступлении продуктов	Ежедневно	Журнал «Входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья»
	Завхоз, приемочная комиссия				
6	Закладка продуктов в котел	Заведующий	Ежедневно	Сотрудники согласно приказа (по графику)	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Ответственный за закладку	Ежедневно		
7	Маркировка посуды, оборудования	Заведующий	Постоянно	Оперативный контроль, ДРК	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях	ДРК	Наблюдение, анализ документации

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Зам.зав.по АХЧ (завхоз),	При подготовке д/с к учебному году, при поступлении заявок	Оперативный контроль	Отчет для завед. д/с
8	Норма выхода блюд (вес, объем)	Заведующий	Ежедневно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «бракеража готовой продукции»	
		Заведующий	По циклограмме	Журнал «бракеража готовой продукции», карта оперативного контроля	
		Ревизоры АБК - Пеймент	По плану	Акты проверок	Контрольное взвешивание
9	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Заведующий	Ежедневно	«Журнал санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений пищеблока (журнал визуального производственного контроля пищеблока)»	Наблюдение
			1 раз в месяц	ДРК	Анализ
		Заведующий	1 раз в неделю	Планерка	Наблюдение, анализ документации

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		Зам.зав.по АХЧ (завхоз)	1 раз в 3 месяца	Журналы Акты проверок	Анализ документации, наблюдение, ДРК
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
10	Калорийность пищевого рациона	Заведующий	Ежедневное заполнение документации	Технол. карта, подсчет энергетич. ценности	Анализ, запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительн. анализ показателей
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Заведующий	Ежедневно	«Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)»;	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в год	«Журнал регистрации мед. осмотров». Санитарные книжки	Анализ документов. Запись в журнале
		Заведующий	1 раз в год	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
12	Соблюдение графика режима питания	заведующий, дежурный администратор	Ежедневно	Соблюдение графика выдачи продуктов в группы	Оперативный контроль

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
13	Программа производственного контроля	Заведующий	По плану	Соблюдение «Программы производственного контроля»	Анализ, проверка документации
		Заведующий	Согласно «Программе производственного контроля»	Проверки санитарного состояния и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима	Акты
14	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении и в детский сад	Заведующий завхоз	При поступлении продуктов	Технические документы, сертификаты качества, счета-фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в месяц (по циклограмме)		
15	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий, зам.зав.по АХЧ (завхоз)	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
16	Использование дезинфекционных средств	Заведующий	Ежедневно	Журнал использования дез. средств	Запись, анализ
		Заведующий, зам.зав.по АХЧ (завхоз)	1 раз в квартал		
17	Исполнение предписаний, замечаний,	Заведующий, зам.зав.по АХЧ	В установленные сроки	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
	нарушений	(завхоз)			
18	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Заведующий	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
		Заведующий	1 раз в 10 дней	Накопительная ведомость	Анализ, рекомендации
19	Заявка продуктов питания	Заведующий, зам.зав.по АХЧ (завхоз)	Ежедневно по графику АБК-Пеймент	Бланки заказа	Анализ
20	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующий	По циклограмме	Карточки контроля, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, диагностические срезы	Наблюдение, анализ результатов
		воспитатель	По циклограмме		
		Воспитатели	По плану	Работа по организации питания	Дидактические игры, папки-передвижки для родителей с рекомендациями по организации питания дома
21	Правила мытья посуды и инвентаря	Заведующий	1 раз в неделю		Наблюдение, опрос
		Заведующий			

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
		повар	Ежедневно	Контроль	Рекомендации
		Заведующий, зам.зав.по АХЧ	1 раз в месяц		ДРК
		Заведующий	Ежедневно		Наблюдение, опрос
22	Правила обработки скорлупы яиц	повар	Ежедневно		