

Контроль за организацией питания в ДОУ

Питание в детском саду организовано в соответствии с требованиями СанПиН и Системой управления безопасности пищевых продуктов ХАССП. Требования к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока, к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а так же типовой инструкции по охране труда при работе на пищеблоке. В учреждении находится пищеблок, зоны питания в каждой группе. Питание в дошкольном образовательном учреждении является сбалансированным и максимально разнообразным. В МБДОУ организовано четырехразовое питание в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда. Питание детей организуется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах, имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Ежедневно оставляется проба всех приготовленных блюд для проверки качества. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов, согласно СанПиН.

Сегодня поговорим о том:

- как и из чего составляют меню для детей в детском саду;
- как организовать индивидуальное меню для ребенка;
- от чего зависит количество приемов пищи.

**МЕНЮ В ДЕТСКИХ САДАХ
ФОРМИРУЕТСЯ ПО ПРАВИЛАМ:**

- ✓ Рассчитывается на две недели и больше и утверждается руководителем организации
- ✓ Составляется с учетом энергетической потребности детей по установленному набору продуктов
- ✓ Содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%

МЕНЮ

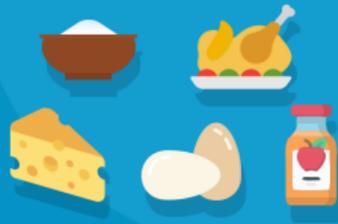
ДЕТСКИЙ САД

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей:



молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.



Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) **включаются 2-3 раза в неделю**

© Министерство образования и молодежной политики Свердловской области



Количество приемов пищи зависит от времени пребывания детей в детском саду.



8-10 часов



3-4 раза

11-12 часов



4-5 раз

13-24 часа



5-6-разовое питание



Родителей информируют об ассортименте питания ребенка, **вывешивая ежедневное меню** в каждой групповой ячейке.



наименование

объем порции

замена блюда



В меню указывается **наименование блюда** и **объем порции**, а также **замены блюд** для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области



Детские сады при наличии медицинского заключения обязаны **обеспечивать питание детей, страдающих аллергическими заболеваниями, пищевой непереносимостью отдельных видов продуктов, сахарным диабетом**



Для организации индивидуального питания (по медицинским показаниям) **необходимо направить заявление на имя руководителя образовательной организации** в соответствии с медицинским заключением

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

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 завхозом. 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, медсестра и повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Марий Эл в Горномарийском районе и управления отдела образования Горномарийского муниципального района. Результативность работы ДООУ в течение времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.



Медицинский контроль за питанием в МБДОУ 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.

В детском саду имеется вся **необходимая документация по питанию**, которая ведется по форме и заполняется своевременно.
