



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «РАССВЕТОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «ГНЕЗДЫШКО»**

368887 РД, ТАРУМОВСКИЙ РАЙОН С.РАССВЕТ, УЛ. ДРУЖБЫ, 2 В



**Контроль за организацией и качеством
питания
в МКДОУ «Рассветовский детский сад
«Гнездышко».**



Организация питания в МКДОУ «Рассветовский детский сад

«Гнездышко» осуществляется на основании следующих документов:

-Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

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

-Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

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 заведующим. 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, повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора, МКУ "Отдел образования Тарумовского района". Результативность работы ДОУ в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Контроль за организацией и качеством питания в МКДОУ «Рассветовский детский сад «Гнездышко» 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.

1 . Входной контроль

За поступлением продуктов.питания:

- проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
- наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
- правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
- условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
- соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
- тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

Особенность приготовления блюд детского питания

- оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

- обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
- расстановка оборудования на кухне;
- наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;

- соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
- соблюдение режима уборки помещения;
- наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
- наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм

- наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
- своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;
- правильность составления меню;
- правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;
- контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
- подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц);
- коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов);
- соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: основные продукты - мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая;
- отображать взвешенные продукты в журнале контроля;
- снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам;
- соответствие технологического процесса (технологические карты).

5. Контроль за организацией приема пищи:

- соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;
- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
- организация питьевого режима;
- личная гигиена детей, условия для мытья рук.