

Алгоритм "Организация контроля за питанием в ДОУ"

Направления деятельности:

1. Основные этапы в организации питания:

- * Оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укрепления здоровья;
- * Оценка рациона питания детей в дошкольном учреждении;
- * Изучение форм и фактических условий организации питания;

2. Система организации питания в дошкольном учреждении:

- * Составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;
- * Контроль качества и безопасности продуктов;
- * Обеспечение дошкольного учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день;
- * Продолжительность хранения продуктов;
- * Организация производственного контроля;

3. Производственный контроль организации детского питания:

- * Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- * Соблюдение технологии приготовления пищи;
- * Соблюдение графика закладки продуктов в котёл;
- * Соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей;
- * Соблюдение графика получения питания;
- * Маркировка посуды при получении питания;
- * Получение полного объёма блюд с пищеблока;
- * Выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке;

4. Организация питания в группе:

- * Гигиеническая обстановка;
- * Своевременность доставки пищи в группах;

- * Сервировка столов;

- * Выполнение режима питания;

- * Подготовка детей к приему пищи;

- * Навыки опрятной еды;

- * Руководство воспитателя во время приема пищи;

5. Организация питьевого режима:

- * Обеспечение детей питьевой водой в соответствии с Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- * Использование для приготовления пищи питьевой воды в соответствии с Санитарно-эпидемиологические правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

6. Наличие документации по организации:

- * Тетрадь закладки продуктов;

- * Тетрадь отходов продуктов;

- * Тетрадь "Здоровья" на гнойничковые заболевания;

- * Бракераж готовой продукции;

- * Журнал скоропортящийся продукции;

- * Накопительная ведомость;

- * Инструктаж работников пищеблока;

7. Повышение гигиенической грамотности детей и родителей:

- * Обучение детей основам здорового питания;

- * Формирование у детей рационального пищевого поведения, профилактика рисков здоровью, связанных с рациональным питанием;

- * Обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания;

- * Рациональное питание детей в дошкольном учреждении и дома.