

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 укреплению 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 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-эпидемиологическими 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-эпидемиологическими 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 скоропортящейся 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.