

МКДОУ Приморский детский сад «Сказка»

**«Контроль за состоянием фактического питания и анализ качества,
соблюдение натуральных норм продуктов в ДОУ»**

Медсестра

Порутчикова Г.М.

Контроль руководителя за организацией питания в МКДОУ

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в МКДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания детей в детском саду занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все заведующий МКДОУ

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы: «Об организации питания детей», в котором утверждается ответственный за организацию питания в МКДОУ, приказ «О создании совета по питанию», «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», «Об организации питьевого режима». Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в МКДОУ на учебный год

Заведующий обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В

холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в МКДОУ ведется 2 меню: для детей от 1 до 3 лет и старше 3 лет. Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с членами бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Суточные

пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч. при температуре от +2 до +6 °С.

Нормы питания и физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах

1. Воспитанники Учреждения получают питание согласно установленному и утвержденному заведующим детским садом режиму питания в зависимости от длительности пребывания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении.
2. Питание воспитанников должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным заведующим Учреждения.
3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке Учреждения.
4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с заведующим дошкольным образовательным учреждением, запрещается.
5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой Учреждением составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню не допускаются.
6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.
7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту ребёнка.
8. При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:
 - среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
 - объём блюд для каждой возрастной группы;
 - нормы физиологических потребностей;
 - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
 - выход готовых блюд;
 - нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Основные требования к организации питания детей:

- для обеспечения здоровым питанием детей в образовательном учреждении необходимо составление примерного двухнедельного меню, в котором учтен возраст детей, сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов и соблюдены требования к рациональному распределению калорийности суточного рациона;

- энергетическая ценность должна соответствовать возрасту; завтрак должен составлять 25% суточной энергетической ценности, обед - до 30-35%, полдник - 10-15%, а ужин 25%;

- часы приема пищи должны быть строго постоянными, количество приемов пищи организуется в зависимости от сроков пребывания ребенка в образовательной организации, интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 ч.;

- ежедневно в рацион следует включать мясо, сливочное и растительное масло, молоко, хлеб, крупы, свежие овощи и фрукты. Рыбу, яйца, творог и другие кисломолочные продукты, сыр — рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

- завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда: (каша, овощное пюре или яйца (омлет, запеканка); горячего напитка (кофейный напиток с молоком, какао на молоке, чай), рекомендуется включать овощи и фрукты. В обед входят закуска и три блюда. Закуска включает в себя овощные салаты с добавлением зелени или порционированные овощи. Первое блюдо должно быть обязательно жидким (супы). Второе блюдо состоит из горячего блюда из мяса, птицы или рыбы с гарниром. Сладкое блюдо на третье (компот, сок). Полдник состоит из напитка (молоко, простокваша, кефир, какао на молоке, молочный кисель) и мучного или кондитерского изделия без крема. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужина, фрукты или кисло-молочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема;

Если все перечисленные условия правил питания будут соблюдены, то это
явится залогом здоровья и гармоничного развития детей и хорошей учебной
работоспособности.

