

## ***Организация полноценного сбалансированного питания в МБДОУ «Д/с «Колокольчик»***

В МБДОУ « Д/с « Колокольчик» функционирует пищеблок. Оснащение пищеблока обновляется по мере необходимости. На пищеблоке проведен косметический ремонт: замена кафеля на стенах и полу, окраска потолка, заменена электропроводка. Имеется вентиляционная система, новые электрические плиты, электросковорода, водонагреватели, электромясорубки.

Персонал пищеблока аттестован, прошел санитарно-гигиеническое обучение.

Питание в МБДОУ « Д/с « Колокольчик» организовано в соответствии с примерным десятидневным меню, разрабатываемым МБДОУ « Д/с « Колокольчик», с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей, в том числе детей- инвалидов, детей с ОВЗ и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей , в том числе детей- инвалидов, детей с ОВЗ в дошкольных образовательных организациях.

с В МБДОУ « Д/с « Колокольчик» четырех разовое питание для воспитанников, в том числе для детей- инвалидов, детей с ОВЗ с 10,5 часовым пребыванием и пятиразовое питание для воспитанников группы социально психологической педагогической поддержки с круглосуточным пребыванием детей.

Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Второй завтрак состоит из сока или фруктов. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Для воспитанников группы круглосуточного пребывания добавляется ужин, который включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, горячие напитки и второй ужин, который включает молоко, хлебобулочное изделие.

Питание воспитанников, в том числе детей- инвалидов, детей с ОВЗ МБДОУ « Д/с « Колокольчик» организуется в групповых ячейках.

Организация питания осуществляется на основе принципа "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекания, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Контроль над организацией питания осуществляет старшая медицинская сестра.

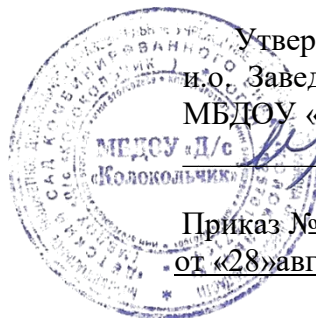
ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ  
 МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ДМИТРОВСКОГО РАЙОНА ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
 «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА «КОЛОКОЛЬЧИК»

303240, Орловская область, г. Дмитровск,  
 ул. Рабоче - Крестьянская, дом 10а

Тел: (48649) 2-15-91;2-11-30

Утверждаю  
 и.о. Заведующей  
 МБДОУ «Д/с « Колокольчик»  
 И.А.Царёва

Приказ № 148  
 от «28»августа 2020г.



**ПЛАН КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ В МБДОУ «Д/С «КОЛОКОЛЬЧИК»**  
**на 2020-2021 учебный год**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Ст.медсестра	Ежедневно	Меню- требование, примерное  10-ти дневное меню	Составление меню, анализ, утверждение
2	Качество приготовления пищи	Медицинская сестра, Заведующая хозяйством, Шеф-повар	Ежедневно	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»	Методика органо-лептической оценки пищи
4	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся	Медицинская сестра  кладовщик	Ежедневно	«Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступаю	Анализ, учет

	продуктов			щих на пищеблок»	
5	Соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках	Медицинская сестра	Ежедневно	Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Проверка, Запись в журнале
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Медицинская сестра,кладовщик	При поступлении продуктов		Наблюдение
7	Закладка блюд , Норма выхода блюд(вес,объем), органолептическая оценка блюд	Бракеражная комиссия	Ежедневно	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»	Анализ документации, взвешивание Продуктов
8	Маркировка посуды, оборудования	Медицинская сестра	Постоянно	Санитарный журнал	Наблюдение
9	Закладка блюд , Норма выхода блюд(вес,объем),снятие остатков	Комиссия по питанию	Ежеквартально	акты	Анализ документации, взвешивание Продуктов
10	Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.	Медицинская сестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
11	Калорийность пищевого рациона, выполнение норм	Медицинская сестра	Ежедневно, 1 раз в месяц	Технологические карты, ведомость контроля	Анализ, запись в журнале

	питания			рациона питания воспитанников в том числе детей-инвалидов, детей с ОВЗ	
12	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками, состояние здоровья сотрудников пищеблока	Медицинская сестра	Ежедневно	Журнал здоровья	Осмотр, запись в журнале
13	Соблюдение графика выдачи питания	Медицинская сестра	Ежедневно		наблюдение
14	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Кладовщик, медицинская сестра	При поступлении продуктов	Технические документы, Сертификаты качества, справки, фактуры	Анализ документации
15	Поступление денежных средств из бюджетного ассигнования для организации питания	Бухгалтер	Постоянно	Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней
16	Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующая, Медицинская сестра	Периодически	СанПин Положения, приказы, правила, требования	Изучение документации Разработка документации.
17	Использование дезинфекционных средств	Медицинская сестра	Ежедневно	Журнал разведения дезсредств	Запись, анализ
18	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующая, Медицинская сестра	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	
19	Витаминоизация блюд	Медицинская сестра	Ежедневно	«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»	Закладка и запись в журнале
20	Заявка на получение продуктов питания	Кладовщик	Ежедневно	Счет- Фактура	
21	Организация питания в учебно-воспитательном	Старший воспитатель	Периодически	Оперативный контроль	Наблюдение, анализ результатов

	процессе				
22	Технология мытья посуды	Медицинская сестра	Периодически	Инструкции по мытью посуды	Наблюдение, опрос сотрудников