

Приложение 2

Утверждено приказом

№ 12 от 11.01.2021 г.

И.о.заведующего МКДОУ д/с № 10

с.Серафимовского

Е.С.Ковалева



**Алгоритм "Организация контроля за питанием в МКДОУ д/с № 10 с.Серафимовского на 2020-2021 учебный год "**

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 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-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;

\* Гигиенический журнал;

\* 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.