

Утверждено приказом
от 01.09.2022 г
Врио заведующего МКДОУ д/с № 10
С.Серафимовского
Т.С. Ковалева



**Алгоритм "Организация контроля за питанием в МКДОУ д/с № 10
с.Серафимовского на 2022-2023 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-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;
- * Гигиенический журнал;
- * 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.