

Протокол контроля питания

№ 10 от 04.10. 2022 г.

Дата проверки: 04.10.2022 г. Время проверки: с 11.00 по 12.00 ч.

Образовательная организация(наименование): МАДОУ № 3

Адрес: Свердловская область, г.Североуральск, ул. Каржавина, д.20А.,
Буденного, д. 8.

Количество участников - 5.

Ф.И.О. участника/должность:

1. И.В. Паршукова- зам.начальника Управления образования СГО
2. Е.В. Росолова- заведующий МАДОУ № 3
3. И.В. Ларшина- заместитель заведующего по АХР
4. Е.Е.Изюрова- медицинская сестра
5. Т.М. Белканова- представитель родителей

С целью организации контроля питания детей в МАДОУ № 3 проводятся следующие мероприятия:

1. Утвержден план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2022-2023 год.

2. Организовано четырехразовое питание на основе единого десятидневного меню, в группе для детей с туберкулезной интоксикацией – пятиразовое питание. В детском саду на каждое блюдо имеется картотека технологических карт. Ежедневно на второй завтрак дети получают соки, фрукты.

Для информации родителей в приемных групп ежедневно вывешивается меню, рекомендации по питанию детей в вечернее время, график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом, выставляется контрольное блюдо. Также в ежедневном режиме информацию о меню родители получают на официальном сайте МАДОУ № 3 и путем рассылки в мессенджеры whatsapp.

4. Ведётся контроль за:

- соблюдением технологии приготовления блюд, наличием технологических карт на всеготавливаемые блюда;
- организацией лабораторного контроля за качеством продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- организацией безопасного питьевого режима;
- соблюдением правил личной гигиены, в том числе обработкой рук персоналом пищеблока.

- использованием средств индивидуальной защиты (мед.маски, перчатки) сотрудниками пищеблока;
- наличием локтевых дозаторов при входе на пищеблок.

5. Обязанности по контролю питания возложены на бракеражную комиссию. Медицинский работник входит в состав бракеражной комиссии и принимает участие в контроле за питанием. Комиссией проверяется качество входящего пищевого сырья, гигиена и здоровье работников пищеблока, технология приготовления блюд, соблюдение температурного режима подаваемых блюд. Ведется контроль, за хранением продуктов на пищеблоке, выполнению требований санитарных норм.

6. Создан общественный Совет по контролю организации и качества питания. В состав входят представители от МАДОУ № 3 (заведующий, медицинская сестра, заведующий складом) и родительской общественности.

7. Воспитателями групп ведется информационно-просветительская работа, посвященная правилам здорового питания и пропаганде здорового образа жизни.

8. С целью выполнения требований санитарных правил, на пищеблок в феврале 2022 г., приобретено новое оборудование:

- Морозильный ларь Бирюса;
- Двухкамерный холодильник Бирюса 139;
- Плита электрическая ЭП-6ЖШ-Э
- Овощерезательно-протирочная машина ОМ-350/220 П
- Холодильный шкаф СМ 107- Sm
- Зонт вытяжной Abat 3 ВЭ-900-2-П