

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 198 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

400005, Россия, Волгоград, ул. им. маршала Чуйкова 49а, (8442)23-99-79, 23-11-18

Протокол

заседания комиссии по контролю за организацией питания № 2

«13» декабря 2018 г.

Присутствовали 5 чел

Повестка дня

1. Организация питания . Отчет о работе с поставщиком . Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщика.
2. Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от времени пребывания в ДОУ.
3. Выполнение санитарного контроля на пищеблоке
4. Отчет о выполнении натуральных норм питания за 4 квартала 2018 года.
5. Ведение документации на пищеблоке. Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке
6. Роль администрации МАДОУ в формировании рационального пищевого поведения детей.
7. Выполнение режима питания

Ход заседания

Слушали заведующего Салаутину В.В,

Правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки закладывает основы культуры питания. Технологические карты разработаны на основе рецептурного сборника В.А.Тутельян, М.П. Могильного. Сборник технических нормативов состоит из разделов, в которых рассмотрены вопросы организации питания детей, приготовления продукции для детей, основанные на действующих нормативах. Обязательными критериями в Сборнике являются: правила технологии приготовления блюд и изделий, последовательность технологических процессов, температурные режимы приготовления и отпуска, взаимозаменяемость продуктов.

Услуги питания оказывает ООО ТД СПП (Контракт № П 19/ДС 198 от 09.01.2019

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимально соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в смежные дни. Ежедневно в меню должны быть включены : молоко, кисломолочные напитки , сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты ,соки ,хлеб, крупы , сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.)- 2-3 раза в неделю. В течении двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

Уплотненный полдник (вместо полдника и ужина) рассматривается как сочетание первого блюда ужина с полдником, Вместо вечернего чая рекомендовано вводить в кефир, молоко. Именно на ужин рекомендуются молочные продукты (в частности творог) т.к усвоение кальция костной тканью в основном осуществляется вечером и ночью.

Слушали завхоза Карташову О.Н

В результате накопительной по итогам 4 кварталов перерасход и экономия создалась за счет того , что примерное 20 дневное меню рассчитано не по дням недели, а с расчетом 20 дней и начало и конец месяца не совпадают с началом недели. К примеру творог и рыба по 20 меню расписаны на понедельник и среду и если мы не попадаем на понедельник от этого набегает экономия и перерасход , но выполнение считается допустимым от 96% до 102% и мы % выполнили за весь период.

В ходе проверок в течении года установлено, что на пищеблоке имеются инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. На крышке аптечки имеется адрес и номер телефона ближайшего лечебного учреждения.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция, сплитсистема. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями. Все электророзетки промаркированы.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные

деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций

Слушали старшего воспитателя Полицарпову А.О.

Сервировка стола во всех группах соблюдается. Приобретены недостающие столовые приборы в старшие группы, скатерти, салфетки в подготовительную к школе группу. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Но вместе с тем следует больше уделять внимание правилам пользования столовыми приборами. В связи с этим Полицарпова А.О. предложила провести консультацию для воспитателей и младших воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах. Она отметила: недостаточна роль младшего воспитателя, необходимо более активно включаться в процесс кормления детей. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

Постановили:

1. Провести консультацию для воспитателей «Столовый этикет с малых лет».

Срок: декабрь Ответственный: старший воспитатель Полицарпова А.О.

3. Провести консультацию для младших воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада». Срок: декабрь. Ответственный: старший воспитатель Полицарпова А.О..

4. Приобрести бак для пищевых отходов на пищеблок.

Срок: декабрь. Ответственный: завхоз Карташова О.Н.

5. Секретарю Полицарповой А.О.. оповестить всех членов Комиссии о дате и времени проведения следующего заседания.

Председатель В.В.Салаутина

Секретарь А.О.Полицарпова

Катькалова Т.В.

Истомина М.А.

Харланова М.В.

Салаутина

Полицарпова

Катькалова

Истомина

Харланова