Контроль руководителя за организацией питания в МАДОУ

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в МАДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а также их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питании детей в детском саду занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все заведующий МАДОУ

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы: «Об организации питания детей», в котором утверждается ответственный за организацию питания в МАДОУ, приказ «О работе бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», «Об организации питьевого режима» и другие. Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в МАДОУ на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания.

Заключаются договоры с поставщиками продуктов. Заведующий МАДОУ несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров (либо сами договоры) обязательно должны храниться в детском саду. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а также ответственность поставщика за нарушение условий договора. Заведующий должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки, указанные в договоре. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью заведующего.

С целью проверки организации процесса питания заведующий МАДОУ контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания. Заведующий проводит в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным. Например, тематическая проверка на тему «Контроль за организацией питания в МАДОУ» и оперативная проверка «Состояние охраны труда на пищеблоке».

Заведующему необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в МАДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), имеется ли санитарный паспорт на транспорт.

Заведующий обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей складом продуктов питания, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в МАДОУ ведется 2 меню: для детей от 1 до 3 лет и старше 3 лет. Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть

четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующий. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводится в рамках низового контроля, а также медицинского работника, ответственного за организацию питания в МАДОУ , они могут присутствовать при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы.

Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Заведующий МАДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю проверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для МАДОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих данных:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";

- технология приготовления блюда
- органолептическая оценка готового блюда.

Картотека блюд утверждается приказом заведующего МАДОУ и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для составляющего меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Заведующий МАДОУ обязан контролировать правильность оформления ежедневного меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляют члены бракеражной комиссии. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.
Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Суточные пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч. при температуре от +2 до +6 °С (в соответствии с инструкцией).

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группах. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещении, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, руководитель МАДОУ обязан контролировать работу заведующего складом продуктов питания по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных

средств на питание, вести их учет, совместно с бухгалтером рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детского дня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН.

Все формы учетной документации (журналов) даны в СанПиН.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.)