

## Контроль за организацией питания в ДОО

Организация питания в МДОУ детский сад № 15 осуществляется на **основании документов:**



- [Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ](#)  
"Об образовании в Российской Федерации"
- [СанПиН 2.4.1.3049-13](#)  
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении"
- [Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178](#)  
"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

**Организация питания постоянно находится под контролем администрации.** Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медработник, повар детского сада и представитель родительской общественности. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора, Отдела образования администрации города Ржева. Результативность работы ДОО в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

**Медицинский контроль за питанием в МДОУ включает:**

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

В детском саду имеется вся **необходимая документация по питанию**, которая ведется по форме и заполняется своевременно.