

## Контроль питания в ДОО

Контроль питания в детском саду может осуществлять медсестра. Ежедневно (или один раз в 10 дней) она контролирует среднесуточную норму потребляемых ребёнком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку.

Распределение пищи по калорийности на протяжении дня должно быть следующим: завтрак 25%, обед – 35 %, полдник и ужин по 20 %. Нормы питания ребенка на один день в возрасте от 3 до 7 лет при 4-х разовом питании в детском учреждении (в граммах) рекомендуются такие: молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5% - 450; творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5% - 40; сметана с м.д.ж. не более 15% - 11; сыр твердый - 6,4; мясо (бескостное/ на кости) - 60,5/75; птица (куры 1 кат. потр./цыплята - бройлеры 1 кат.потр./индейка 1 кат.потр.)- 27/27/26; рыба (филе), в т.ч. филе слабо - или малосоленое - 39; колбасные изделия - 7; яйцо куриное столовое - 0,6 шт. ; картофель: с 01.09. по 31.10 - 187; с 31.10 по 31.12 - 200; с 31.12 по 28.02 - 215; с 29.02 по 01.09 - 234; овощи, зелень - 325; фрукты (плоды) свежие - 114; фрукты (плоды) сухие - 11; соки фруктовые (овощные) - 100; напитки витаминизированные (готовый напиток) - 50; хлеб ржаной (ржано - пшеничный) - 50; хлеб пшеничный или хлеб зерновой - 80; крупы (злаки), бобовые - 43; макаронные изделия - 12; мука пшеничная хлебопекарная - 29; масло коровье сладкосливочное - 21; масло растительное - 11; кондитерские изделия - 20; чай, включая фиточай - 0,6; какао - порошок - 0,6; кофейный напиток - 1,2; сахар - 47; дрожжи хлебопекарные - 0,5; мука картофельная (крахмал) - 2; соль пищевая поваренная - 6.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку, являющуюся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи.

В меню-раскладке проставляют дату, общее количество питающихся детей и отдельно детей, находящихся в учреждении в данное время. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления.

По каждому блюду указывается выход (масса порции готового блюда) в граммах - на одного ребенка. Массу продуктов лучше указывать только в граммах или только в килограммах.

В меню-раскладке точно указывается полное наименование продукта и его сорт, категория, вид технологической обработки (мясо или птица 1-й или 2-й категории, рыба с головами или филе, молочные продукты с указанием жирности и т. д.). Расход продуктов одного и того же наименования определяется на каждое блюдо в отдельности, а не на все приёмы пищи.

При составлении меню-раскладки нужно учитывать суточный объем пищи и массу каждого блюда. Объем пищи должен соответствовать возрасту ребёнка.

Выход каждого блюда отмечается в меню-раскладке и в меню, которое вывешивается для родителей. Причем во вторых блюдах отдельно указывают выход мясного или рыбного изделия, гарнира, соуса и других продуктов, дополняющих его. Отдельно записывают выход блюд для детей раннего и дошкольного возрастов.