

Протокол № 5  
заседания мобильной группы  
по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ

26.01.2019г.

Председатель комиссии: Старинова Светлана Александровна, заведующий  
Секретарь: Непочатова Татьяна Викторовна, заместитель заведующего

Присутствовали:

Бондаренко Е.В., медицинская сестра

Хайруллина А.Р., председатель ПК

Саблина О.Н., представитель родительской общественности

Повестка дня

1. Контроль соответствия питания физиологическим потребностям воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципах рационального и сбалансированного питания.
2. Выполнение норм выхода и качества блюд.

1. По первому вопросу слушали Елену Владимировну Бондаренко, медицинскую сестру. Она рассказала о том, что основными задачами при организации питания детей в организованной организации является: обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов; предупреждение (профилактика) среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

При формировании рациона и приготовлении пищи для детей в детском саду соблюдаются принципы рационального, сбалансированного, адекватного питания: удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями (питание, адекватное возрастным физиологическим потребностям); сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к разным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов); максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и разных способов кулинарной обработки; адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов; исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание); учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими некоторых видов пищевых продуктов или блюд).

Выступила Ольга Николаевна Саблина, представитель общественности, которая подтвердила, что по итогам контроля за организацией питания в ОО нарушений не выявлено.

2. По второму вопросу слушали Акбулдину Зинаиду Андреевну, медицинскую сестру, которая представила рекомендуемые среднесуточные нормы питания в детском саду (г., мл., на 1 ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	В г, мл, брутто(2)		В г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2%, в т.ч. кисло-молочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 Т	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр неострых сортов твёрдый и мягкий	4,3	6,4	4	6
Мясо (говядина 1 кат. бескостная/говядина 1 кап.на костях) (4)	55/68	60,5/ 75	50	55
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат.потр./индейка 1 кат.потр.) (4)	23/23/2 2	27/2 7/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосольное(4)	37	39	32	37
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9	6,9
Яйцо куриное диетическое	0,5шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
С 31.10 по 31.12	172	200	120	140
С 31.12 по 28.02	185	215	120	140
С 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень (4)	218	276	174	221
Фрукты (плоды) свежие (4)	92	97	81	85
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)		38		

Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	34	43	40	50
Хлеб пшеничный или зерновой	60	85	70	100
Крупы (злаки), бобовые	23	32	30	43
Макаронные изделия группы А	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22	26
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т.ч. из цикория	1,0	1,2	1,0	1,2
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Сахар	37	47	37	47
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6

Потребление каждого вида продукта в нашем детском саду соответствует утвержденной СанПиНом норме.

Решение мобильной группы по контролю за организацией  
и качеством питания в ОО

1. Отметить высокий уровень организации питания воспитанников в МБДОУ ЦРР – детский сад «Золотая рыбка».

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ С.А.Старинова

Секретарь комиссии \_\_\_\_\_ Т.В.Непочатова