

Организация питания воспитанников МДОУ ДС с.Пушанина

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает особое место.

Организация питания в ДООУ включает следующие направления: материально - технические условия (обеспечение); кадровые условия; воспитательно - образовательная работа педагогов; творческий подход педагогов в организации питания.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДООУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей в ДООУ», в котором утверждается ответственный за организацию питания, «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания, создана комиссия по питанию, составлен план мероприятий по контролю за организацией питания, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, воспитанниками, поставщиками, контроль за организацией питания.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы ДООУ поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, завхоз составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд, в меню отмечаются изменения и оформляется приказом по учреждению.

Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствуют члены бракеражной комиссии, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием.

Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей.

Нормы расхода продуктов на одного воспитанника для меню – требования соответствуют технологическим картам. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюд и обязательно содержатся следующие сведения:

- 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.

Питание детей осуществляется в групповой комнате. В группах создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены

соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. 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. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.

При контроле организации питания в группах особое внимание обращается на соблюдение режима питания, доведения пищи до детей, на организацию процесса приема пищи, аппетит воспитанников, отношение к новым блюдам, на то, какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировку стола, привитие гигиенических навыков. Этот вопрос контролирует комиссия по питанию и свою оценку фиксирует в специальном журнале.



В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у заведующего хозяйством, другой на пищеблоке, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим вывешено на видном месте при входе в пищеблок, где производится выдача пищи по группам.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью заведующего, завхоза и воспитателя.

Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533276

Владелец Шулепина Наталья Юрьевна

Действителен с 15.02.2024 по 14.02.2025