

СПРАВКА

«Об организации питания в МБДОУ «Детский сад № 50»

Организация рационального питания - задача многоплановая, требующая знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того, как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно - психическое развитие детей, а также их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания детей занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное. В ДОУ уделяется большое внимание организации питания. Основываясь на нормативные, методические документы и СанПиН 2.4.3648-20, основными задачами являются:

- обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям;
- гарантированное качество и безопасность питания и используемых пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ДОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания.

В ДОУ организовано четырехразовое питание в соответствии с утверждённым примерным 10-ти дневным меню для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-часовым пребыванием от 1 года до 3-ёх лет и от 3-ёх лет до 7 лет. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ. В них указывается рецептура блюда и обязательно содержатся сведения о составе и энергетической ценности продукта. В МБДОУ №50 показатели по калорийности питания в пределах нормы, что свидетельствует о рациональном и сбалансированном питании.

В соответствии с возрастными особенностями детей дошкольного возраста заведующим С.В. Приходько утверждён График выдачи и приёма готовой продукции, который размещен на информационном стенде пищеблока и в группах. Ежедневно для информирования родителей и сотрудников вывешивается меню с указанием норм выхода готовых блюд в соответствии с возрастом, выставляется контрольное блюдо.

Специалист по организации питания и охране жизни и здоровья детей Т.И. Овчинникова ведет всю необходимую документацию, ежедневно составляет меню-требование на выдачу продуктов питания для детей раннего возраста 1-3 года и дошкольного возраста. В случае увеличения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, составляется расчет изменения потребности в меню требования; в случае уменьшения – повар заполняет требование- накладную с указанием количества детей (ясли, сад), которую подписывают повар, заведующая складом продуктов и утверждается заведующей С.В. Приходько. Затем излишки сдаются на продуктовый склад.

Специалистом по организации питания и охране жизни и здоровья детей Т.И. Овчинниковой ведется регулярный (ежедневный) контроль за организацией питания детей, отходами при холодной и горячей обработке продуктов питания, выхода готового блюда, выдачи продуктов питания на группы детям в соответствии с нормами питания, условий хранения продуктов и сроков их реализации, санитарным состоянием пищеблока и мест раздачи пищи на группах. Также, в начале каждого периода заключаются договора с поставщиками продуктов (в частности МУП «Мелкий опт»), в которых указываются условия и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописываются

требования к качеству продукции и поставки, а также ответственность поставщика за нарушение договора.

В ДОУ соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии имеются контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладные, счет-фактура, сертификаты качества. Своевременно заполняется документация: «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые и желудочно-кишечные заболевания», «Ведомость контроля за рационом питания».

Ежедневно осуществляется контроль за организацией питания на группах заведующей С.В. Приходько, старшим воспитателем А.В.Кузнецовой и специалистом по питанию и охране жизни и здоровья детей Т.И. Овчинниковой. Также к контролю по организации питания привлекается НХО Н.К. Перфилова и воспитатель Т.С. Воробьева, которые проверяют нормы закладки продуктов в котел, раздачу пищи на группах и пищеблоке, знакомятся с меню-требованиями и ассортиментом продуктов. Одновременно с этим, в связи со сложной эпидемиологической ситуацией в стране, создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад № 50» на основании приказа управления образования администрации города Владимира от 29.10.2020, в состав которой входят представители администрации, родительской общественности и педагоги. В нашем детском саду 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 и прием пищи производится согласно графику.

Воспитатели уделяют большое значение воспитанию культуры поведения, формированию и совершенствованию навыков аккуратного приема пищи, грамотно осуществляют руководство над питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают название блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляя индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.