

Муниципальное бюджетное дошкольное
Образовательное учреждение
детский сад комбинированного
вида «Аленушка»
346940 с. Куйбышево ул. Кузьменко 3-а
Тел. 8(86348) 31-3-02
21.03.2022

Справка

Порядок и организация питания воспитанников в МБДОУ «Алёнушка»

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 ДОУ 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 документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано четырех разовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получали соки, фрукты, кисломолочные продукты.

В ДОУ разработаны следующие положения: «По организации питания в ДОУ»,

- Положение об организации питания в МБДОУ «Алёнушка»;
- Приказ о назначении ответственных за организацию питания в ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Алёнушка» ;
- План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год.

На начало учебного года в детском саду ежегодно издаются приказы: «Об организации питания детей в ДОУ», в котором утверждается ответственный за организацию питания, «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые доводятся 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.

С целью проверки организации питания контролируется:

1. Санитарное состояние пищеблока. На пищеблоке соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Завхоз ведет журнал контроля температурного режима холодильников и продовольственного склада. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Завхоз ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», в котором вносит результаты органолептической оценки поступившей продукции, конечный срок реализации, фактический срок реализации продуктов, «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются. Так же ведется «Журнал готовой продукции».

2. наличие условий в группах для приема пищи;
3. качество продуктов и приготовленной пищи;
4. разнообразие меню;
5. соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил.

В своей работе мы используем компьютерную программу «Детский сад: Питание». Нормы питания детей зависят от их 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 присутствует член комиссии по питанию, он так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд. Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей не допускается приготовление лишнего количества пищи. Что может привести снижению калорийности питания.

Поэтому весы на пищеблоке ежегодно поверяются органами государственной метрологической службы

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.

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

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим вывешено 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 повара, завхоза и заведующего.

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.

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.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Особое внимание обращается на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Ответственный по охране труда следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. Кроме вышеотмеченного, заведующий контролирует работу завхоза по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков. Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН.

Питьевой режим в детском саду: СанПиН содержит нормы реализации питьевого режима в учреждении. Согласно положениям документа, воду выдает помощник воспитателя из бутылкированной воды с помпой. Вода находится в свободном доступе у воспитанников, в определенном месте имеются контейнера с использованными и чистыми одноразовыми стаканчиками. Норма жидкости не определена, однако в среднем на 1 кг веса требуется 80 мл воды (оптимальная температура — 18–20°C). Во время пребывания в учреждении дошкольник должен выпивать до 70 % суточной нормы. В теплое время года детей обеспечивают водой и во время прогулок.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, производственные совещания.

Питание в образовательном процессе

Режим питания воспитанников осуществляется согласно графика выдачи пищи по рекомендованному времени СанПиНа.

Воспитательно - образовательная деятельность с воспитанниками ДОУ по организации питания включает:

- обеспечение учебно – воспитательного процесса методическими пособиями;
- непосредственно образовательная деятельность;
- организация питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) ;
- предметно - развивающая среда групп.

Обеспечение учебно – воспитательного процесса методическими пособиями разнообразно.

Дидактические пособия (иллюстрированный материал для занятий с воспитанниками).

Проводятся беседы с детьми о пищевой ценности продуктов, витаминах. В группах имеются уголки дежурных, график дежурства, атрибуты (фартуки для дежурных, салфетницы).

Организация питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник).

В 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. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей младших групп, осуществляют индивидуальный подход. Дети умеют пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами.

Воспитатели формируют у детей привычку к аккуратности и чистоте, прививают простейшие навыки самообслуживания в сервировке стола.

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателей.

В каждой возрастной группе имеются родительские группы **WhatsApp**, в которые ежедневно отправляется меню, с которым может ознакомиться каждый родитель.

Заведующий МБДОУ «Аленушка»

Завхоз



И. Л. Саенко

Н.Н.Боженко