

Организации питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 43»

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13

В ДОУ организовано 4-х разовое питание: (завтрак, второй завтрак, обед и полдник) на основе примерного десятидневного меню. Меню составляется отдельно для раннего и дошкольного возраста. В детском саду имеется картотека технологических карт. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. Ежедневно в меню включается: молоко, мясо, овощи, фрукты, соки, сливочное и растительное масло, сахар. Остальные продукты: творог, сыр, яйца, рыба даются 2-3 раза в неделю.

Расчет и оценка среднесуточного набора продуктов проводится один раз в 10 дней. Коррекция проводится по результатам оценки в течение следующей декады. Подсчет калорийности и оценка выборки продуктов проводится один раз в месяц.

В ДОУ круглогодично проводится «С» - витаминизация третьего блюда.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

Старшая медицинская сестра ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей раннего и дошкольного возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются кладовщиком, поваром, утверждаются заведующей.

Старшая медсестра и заведующий регулярно присутствуют при закладке продуктов, проверяют вкусовые качества готовой пищи.

Перед раздачей пищи отбирается суточная проба, которая хранится в специальной стеклянной посуде 48 часов в холодильнике, что отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049–13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

На начало календарного года в детском саду изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Члены Совета по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное

соседство. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета».

Доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным контрактам, договорам. Согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 после заключения договоров с поставщиками, продукты поставляют специальным транспортом при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, которые хранятся до окончания реализации продуктов. Все продукты от поставщиков поступают своевременно в соответствии с заявками с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются.

Пищеблок ДООУ оснащен всем необходимым оборудованием:

- 5 холодильников;
- 1 морозильная камера;
- 2 электроплиты;
- 2 электрические мясорубки;
- водонагреватель;
- баки и посуда в достаточном количестве
- система вентиляции

Все оборудование в исправном состоянии.

Кухонная посуда в достаточном количестве, промаркирована, баки для первого и третьего блюд пролитрованы.

На пищеблоке созданы все необходимые условия для соблюдения поточности приготовления пищи: обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах, покрытых оцинкованным железом при использовании соответствующих маркировочных разделочных досок и ножей

Согласно приказу Министерства образования и науки РФ от 27. 09. 2011г № 2562 назначены ответственные за организацию питания.

Также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, была создана бракеражная комиссия. Выдача готовой продукции проводится только после разрешения бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в бракеражном журнале.

Сотрудники пищеблока строго соблюдают личную гигиену. На работу приходят с коротко остриженными, без маникюра, в чистой одежде и обуви.

Для работы на пищеблоке в холодном цеху, горячем цеху и для раздачи пищи используется халат и косынка, для уборки помещений пищеблока используется темный халат. У всех работников пищеблока имеется спец-одежда.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли, мытье варочных котлов, разделочных досок и мелкого инвентаря. Ежедневно производится мытье стен, подоконников, плафонов с применением моющих средств. Ежемесячно проводится генеральная уборка всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока соответствует норме.

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.

Выдача готовой пищи проводится согласно графика, 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 учатся пользоваться салфетками, благодарят после еды.

В коридоре ДОУ для посетителей размещен наглядно-информационный стенд по питанию детей в ДОУ.

В 2016 году в ДОУ был проведен косметический ремонт пищеблока с заменой сантехнического оборудования.