

Создание условий для организации питания

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое, рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания, способствует выработке иммунитета к различным инфекциям.

Организация питания в МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида № 21» осуществляется на основании следующих нормативных документов:

- *Санитарные требования к организации питания* – СанПиН 2.4.1.3049-13

В том числе:

- Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии (в день);
- Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от их времени пребывания в ДОУ;
- Рекомендуемые объемы порций для детей;
- *Питание детей в детских дошкольных учреждениях*. Методические рекомендации – Утверждены Министерством здравоохранения СССР 14 июня 1984г. № 11-14/22-6 (извлечение)

В том числе:

- Рекомендуемые величины потребления минеральных веществ (мг/день);
- Рекомендуемые величины потребления витаминов (в день);
- Таблица отходов пищевых продуктов при холодной кулинарной обработке;
- *Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде* – Приложение 4 к СанПиН 2.4.1.3049-13;
- *Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях* – Приложение 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13;
- *Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях* – Приложение 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13;
- *Таблица замены некоторых продуктов по белкам и углеводам* – Приложение 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13;
- *Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях*. – Информационное письмо МЗ РФ от 18 февраля 1994г. (извлечение);
- *Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях* – Утверждена заместителем министра здравоохранения РФ Н.Н.Вагановым 18 февраля 1994г. №06-15/2-15 (извлечение);
- *Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминным премиксом 730/4* – Утверждена заместителем министра здравоохранения РФ Н.Н.Вагановым 18 февраля 1994г. №06-15/3-15;
- *Инструкция по проведению С-витаминизации питания* – Утверждена Министерством здравоохранения СССР 6 июня 1972г. № 978–72. по согласованию с ВЦСПС 30 апреля 1972г. № 14-4 а (извлечение);
- *Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации* – Раздел 16 СанПиН 2.4.1.3049-13;
- *Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий продуктов* – Раздел 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13;
- *Условия хранения и сроки реализации продовольственных товаров* – Приложение к письму Главгосторгинспекции РСФСР от 21 июля 1987 г. №23-1-6/52ц;

- О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, специальных школ-интернатов для детей с дефектами умственного и физического развития, интернатов при школах с полным государственным обеспечением, санаторно-лесных школ, санаторных школ-интернатов, специальных школ для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания, дошкольных учреждений. Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16 февраля 1981 г. № 46-М (извлечение).

МБДОУ № 21 расположено в типовом двухэтажном здании.

Помещение пищеблока находится на 1 этаже – это цеха готовой и сырой продукции, склад сыпучих продуктов, морозильная камера для хранения рыбы, 5 шкафов холодильных для хранения продуктов, 3 моечных и окно выдачи пищи. Устройство, технологическое оборудование, содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологическое оборудование пищеблока:

- Машина кухонная универсальная;
- Шкаф электрический;
- 2 холодильных шкафа ;
- 2 плиты электрических с жарочным шкафом;
- пароконвектомат;
- сковорода электрическая;
- 2 котла пищеварочных;
- кипятильник;
- картофелечистка;
- привод универсальный;
- машина протирачная;
- 2 холодильника «Позис».

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда после капитального ремонта в 2008 - 2011г. полностью заменены.

Помещение кухни оборудовано вытяжной вентиляцией. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. В помещении пищеблока ежегодно проводятся санитарные ремонты, ежедневно проводится уборка. На пищеблоке вывешены инструкции по использованию оборудования и режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

Организация детского питания в МБДОУ № 21

Цель: Организация сбалансированного питания детей, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, выполнению норм основных продуктов, подбор продуктов питания, формирование у детей навыков культуры питания.

Задачи:

1. Осуществлять питание детей в соответствии с 10 – дневным меню;
2. Распределять суточную калорийность рациона;
3. Составлять меню – раскладку в соответствии с технологическими картами;
4. Осуществлять правильное вложение продуктов, их кулинарную обработку и выход блюд;
5. Выполнять нормы основных продуктов;
6. Соблюдать режим кормления;
7. Готовить пищу по утвержденному заведующим меню;
8. Соблюдать все санитарные требования к пищеблоку;
9. Вести правильно документацию;
10. Соблюдать санитарно-гигиенические правила;
11. Воспитывать культуру поведения за столом;
12. Осуществлять пропаганду здорового питания.

Основой организации питания детей в дошкольном учреждении является соблюдение рекомендуемых наборов продуктов и рационов питания. Эти наборы включают в себя основные группы продуктов, позволяющих удовлетворить физиологические потребности дошкольников в основных пищевых веществах и обеспечить их необходимой калорийностью. Совершенно очевидно, что в зависимости от длительности пребывания ребенком в детском саду (12 часов) меняется как количество приемов пищи, так и количество требующихся ребенку энергии и пищевых веществ.

Все блюда на пищеблоке готовятся согласно технологическим картам. Оценка качества рационального питания проводится по двум направлениям:

1. Ведется накопительная ведомость, осуществляется подсчет среднего количества каждого продукта на одного ребенка в день. В конце месяца делается полный отчет по нормам питания. Выполнение натуральных норм продуктов питания.

2. Один раз в месяц подсчитывается химический состав и калорийность рациона. При выявлении отклонений от нормы питания проводится соответствующая корректировка.

Важнейшим условием правильной организации питания детей, воспитывающихся в дошкольном учреждении, является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Особое внимание обращается на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов, на раздельное хранение продуктов, требующих (мясо, рыба и др.) и не требующих (хлеб и др.) термической обработки.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний соблюдаются установленные требования к технологической обработке продуктов. Одним из основных требований является раздельная обработка сырых и вареных продуктов. Их разделывание (после предварительной очистки и промывания) проводится на разных специально выделенных столах с использованием соответствующим образом промаркированных разделочных досок и ножей.

Таким образом:

- в дошкольном учреждении с каждым годом улучшаются условия для организации питания детей;
- стоимость питания ребенка в дошкольном учреждении укладывается в норматив;
- Отмечается положительная динамика веса детей, физического и психического развития.