

Условия 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 №27 осуществляется в соответствии с Санитарными требованиями к организации питания – СанПиН 2.4.1.3049-13.

На пищеблоке имеется достаточное количество холодильного и технологического оборудования: 2 электроплиты, электрокипятильник, 1 котел пищеварочный электрический, мойки с локтевыми смесителями, 1 электрическая мясорубка, водонагреватель, овощерезка электрическая. Постоянно пополняется и обновляется кухонный инвентарь и посуда. Помещение кухни оборудовано вытяжной вентиляцией. В учреждении созданы оптимальные условия для хранения продуктов. Продуктовый склад находится в смежно-изолированном помещении, в котором имеются стеллажи для хранения сыпучих продуктов, холодильные шкафы, морозильные камеры, весы.

На пищеблоке вывешены инструкции по использованию оборудования и режиму мытья посуды, обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, имеют санитарно- эпидемиологическое заключение. Контроль качества поступающей продукции и соответствующих документов осуществляет медицинский персонал, заведующий складом, техник-технолог. Ведется журнал контроля доброкачественности скоропортящихся продуктов.

Дети, посещающие МБДОУ, получают трехразовое питание, при организации которого учитываются следующие принципы:

- сбалансированность рациона по всем пищевым факторам (белки, жиры, углеводы, – витамины и т.д.);
- разнообразие рациона;
- соблюдение технологии при приготовлении пищи;
- учет индивидуальных особенностей детей;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

При приготовлении блюд используются технологические карты. Ежемесячно ведется накопительная ведомость, подсчитывается химический состав и калорийность рациона. Проводится замена продуктов для детей, страдающих пищевой аллергией. В целях профилактики гиповитаминозов в МБДОУ проводится искусственная С- витаминизация блюд. Ежедневно техник-технолог контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного

ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания. При анализе накопительных ведомостей за последние три года можно отметить, что нормы питания детей по основным продуктам выполняются на 100%. Повторения блюд в течение 2-х недель не наблюдается. Ассортимент продуктов с каждым годом становится разнообразнее. В летне-осенний период расширен ассортимент овощей и фруктов.

В МБДОУ разработан и строго соблюдается питьевой режим с учетом потребностей детей в жидкости. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню с рекомендациями на ужин.

Организация детского питания в МБДОУ №27

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

Основой организации питания детей в дошкольном учреждении является соблюдение рекомендуемых наборов продуктов и рационов питания, позволяющих удовлетворить физиологические потребности дошкольников в основных пищевых веществах и обеспечить их необходимой калорийностью, в том числе при наличии в составе воспитанников, имеющих инвалидность, и воспитанников с ограниченными возможностями здоровья.

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 отдельное 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 отдельная 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 улучшается питание. Стоимость дня питания ребенка укладывается в норматив. Отмечается положительная динамика веса детей