

Организация и контроль питания в дошкольном образовательном учреждении

Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДООУ служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 г. «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20», а также составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню. Для детей с 12-ти часовым пребыванием в нашем ДООУ организовано 4-х разовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин.

Наш детский сад старается придерживаться принципов рационального питания:

1. Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.
2. В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.
3. Соблюдение режима питания.
4. Питание разнообразно.
5. Правильное сочетание блюд.
6. Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.
7. Учет сезонов года.
8. Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Мы стремимся, чтобы питание детей вне ДООУ дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. Для обеспечения преемственности питания в детском саду и дома для родителей вывешивается ежедневное меню с рекомендацией о приготовлении блюд на ужин, проводятся консультации по организации питания детей дома.

В нашем детском саду большое внимание уделяется строгому соблюдению правил приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является устройство, оборудование и содержание пищеблока. Помещение пищеблока нашего детского сада имеют необходимые производственные и складские помещения, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и пр. в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОО осуществляет старшая медицинская сестра. В ее обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Старшая медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Ежегодно перед началом учебного года заведующим издается приказ об организации питания детей на основании Положения об организации питания в ДОО (Приложение 1).

Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОО созданы:

- Совет по питанию
- Бракеражная комиссия

Работа Совета по питанию регламентируется положением о Совете по питанию; работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которые принимаются Советом ДОУ и утверждаются заведующим. Срок действия положений- 3 года.

Состав Совета по питанию и состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего. Приказ издается ежегодно на начало учебного года.

Совет по питанию и бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.