

## Организации питания в детском саду

Рациональное питание детей дошкольного возраста - важное условие их гармоничного роста, физического и нервно-психологического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Основные принципы организации рационального питания детей в МДОБУ: обеспечение ребенка необходимыми продуктами для его нормального роста и развития, соблюдение определенного режима питания, выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, максимально сохраняющих ценность продуктов.

Правильная организация питания в МДОБУ контролируется на всех этапах. Заведующим составлен приказ от 31.08.18 г. «Об организации питания», в котором распределены обязанности каждого члена администрации.

В обязанности медицинской сестры нашего МДОБУ входят:

- контроль за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, ее соответствием физиологической потребности детей в основных пищевых веществах:

В обязанности завхоза нашего МДОБУ входят:

- контроль за сопроводительной документацией, поступающей на склад с продуктами. Необходимо убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов (удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат на соответствие - на каждый вид продукции);

- отслеживание санитарного состояния пищеблока, соблюдения личной гигиены работников, санитарно-гигиенических норм и правил, наличия в группах условий для приема пищи.

Качество поступающей продукции проверяется по журналу бракеража скоропортящихся продуктов. При их получении обязательно требуют удостоверение качества с указанием даты выработки, сорта, срока реализации. Бракераж предполагает контроль за целостностью упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений обращается внимание на изолированное хранение мяса, рыбы, молока и молочных продуктов.

Все продукты хранятся в промаркированных емкостях. Не допускается хранение продуктов, не подлежащих тепловой обработке, в емкостях, не

подвергшихся такой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках есть термометры для контроля за температурным режимом. Повар ежедневно фиксирует температуру в специальном журнале.

В контроль за организацией питания входит оценка его качества. Ежедневно составляется меню-раскладка отдельно для детей раннего возраста и детей дошкольного возраста. При этом учитывается, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые могут включаться в рацион детей через 1- 2 дня, но при этом в течение недели необходимо расходовать их полную норму. При отсутствии каких-либо продуктов проводится их замена на равноценные по химическому составу.

В меню четко указываются: наименование блюд, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и на всех детей.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка всегда соответствуют технологическим картам с указанием рецептуры приготовления блюд. Далее составляется картотека блюд, утверждаемая приказом заведующего Детским садом и по необходимости корректируемая. В учреждении обязательны два рабочих ее экземпляра: один - для медицинской сестры, составляющей меню, другой - для поваров с описанием технологического процесса приготовления блюд. Перспективное меню дополнительно корректируется раз в месяц.

В меню-раскладке обязательно указывается индивидуальные блюда для детей с хроническими заболеваниями.

Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи, строгому контролю за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведению мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

Медицинская сестра следит за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи. Особое внимание обращается на недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешаемых для питания детей в организованных коллективах. Контроль за качеством приготовления пищи предусматривает также присутствие медицинской сестры при закладке основных продуктов в котел и проверку выхода блюд.

Контроль за готовой продукцией осуществляет комиссия, в которую входят медицинская сестра, повар и заведующий МДОБУ. Качество готовой продукции контролируется по журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче.

Готовая пища детям выдается только после снятия пробы и записи медицинской сестры в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Пробы отбираются и хранятся под постоянным контролем медицинской сестры, в обязанность которой входит С-витаминизация готовой пищи. Витаминизируют, как правило, третье блюдо непосредственно перед раздачей.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока ведется ежедневно. Проверяются качество уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдение правил мытья посуды, оборудования, активность применяемых дезинфицирующих растворов. Обращается внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.

К работе на пищеблок допускаются только здоровые работники, прошедшие медицинское обследование. Персонал пищеблока проходит курс санитарного минимума со сдачей экзамена 1 раз в год. Медсестра контролирует сроки прохождения медицинских осмотров, ежедневно осматривает работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи и записывает результаты проверки в журнал, следит за правильным ведением журнала здоровья, который заполняет каждый работник пищеблока с личной подписью, а также за соблюдением личной гигиены.

Очень важно постоянно контролировать организацию питания детей в группах. При проверке обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей, организацию процесса кормления, аппетит воспитанников, их отношение к новым блюдам, слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды во всех группах должна быть создана спокойная обстановка. Педагоги следят за эстетикой питания, сервировкой столов, прививают детям гигиенические навыки.

Все замечания и предложения, сделанные в процессе контроля за организацией питания администрации, заносятся в книгу записи санитарного состояния МДОБУ и должностного контроля с указанием сроков исполнения, которые также контролируются.

Таким образом, реализуемая система работы по организации и осуществлению контроля питания в МДОБУ соответствует требованиям Сан Пин и позволяет сохранить и укрепить здоровье детей, повысить их устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.