

## **Организация питания в МБДОУ №15 «Ромашка»**

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает особое внимание.

Организация питания в МБДОУ включает следующие направления: материально - технические условия (обеспечение); кадровые условия; воспитательно - образовательная работа педагогов.

Материально-технические условия в МБДОУ соответствуют СанПину 2.4.1.3049-13. Раздел XIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Учреждение обеспечивает пятиразовое рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по установленным нормам: завтрак, второй завтрак (сок), обед, полдник, ужин. Основными задачами организации питания детей являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовления блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049 – 2013. В МБДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке. Обеспечением продуктами и организацией питания занимается МУП «Департамент продовольствия и социального питания города Казани». МУП "Департамент продовольствия и социального питания города Казани" является высокотехнологичным предприятием индустриального производства пищевых продуктов, обеспечивающий питанием дошкольные учреждения города Зеленодольска.

Питание осуществляется в соответствии с 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых и норм питания детей. На основе меню ежедневно составляется меню-требование и утверждается заведующим. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

Пищеблок размещен в здании на 1 этаже, помещение зонировано. Работает на сырье, полуфабрикатах. В состав пищеблока входят:

- горяча зона, оснащенный электрическими плитами с жарочными шкафами, мясорубкой, водонагревателем;
- мясорыбая зона оснащенная мясорубкой
- зона первичной обработки овощей,

В группу складских помещений входят: склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, ларь для мяса. Планировка помещений пищеблока предусматривает возможность организации последовательности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Электрооборудование пищеблока обеспечено соответствующими инструкциями по охране труда. Помещение пищеблока оборудование вытяжной вентиляцией.

Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предотвращающих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и контролируется ежедневно старшей медицинской сестрой. Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку. Ежедневно перед началом работы медицинскими сестрами проводится осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнале здоровья».

На начало учебного года в детском саду были изданы распоряжения: «Об организации питания детей», «О создании комиссии по питанию», «О создании бракеражной комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным

лицам за организацию питания. Имеется программа производственного контроля.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. Ведется журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого-либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.

Старшая медицинская сестра ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей ясельного и садовского 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. Медицинская сестра ежедневно информирует родителей, вывешивая меню на раздаче, в приемных группах, с указанием полного наименования блюд, их выхода

Режим питания воспитанников осуществляется согласно графика выдачи пищи по рекомендованному времени СанПиНа 2.4.1.3049-13

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 2.4.1.3049-13. 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.