

Организация питания в МАДОУ «Детский сад «Брусничка»

Организация питания в МАДОУ включает следующие направления:

- материально - технические условия (обеспечение);
- кадровые условия;
- воспитательно - образовательная работа педагогов;
- творческий подход педагогов и младших воспитателей в организации питания.

Материально-технические условия в МАДОУ соответствуют СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г. МАДОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца. Порядок обеспечения питанием воспитанников организуют, назначенные приказом заведующего детским садом, ответственные лица. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями воспитанников, с Управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора. Режим питания устанавливается приказом заведующего МАДОУ в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания. В МАДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню: завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная С-витаминизация третьего блюда. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020 г. предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения торгов по отбору поставщиков в соответствии с Федеральным законом от 18 июля 2011 г. N 223-ФЗ "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц"

В МАДОУ разработаны положения: «По организации питания в МАДОУ», «Положение о бракеражной комиссии», «Положение о совете по питанию». На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей в МАДОУ», в котором утверждается ответственный за организацию питания, «О создании бракеражной

комиссии», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания, создана комиссия по питанию, составлен план мероприятий по контролю за организацией питания, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, воспитанниками, поставщиками, контроль за организацией питания.

С целью проверки организации питания контролируется:

1. Санитарное состояние пищеблока. На пищеблоке соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ведет 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 поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», в который вносит результаты органолептической оценки поступившей продукции, конечный срок реализации, фактический срок реализации продуктов, «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.

2. Наличие условий в группах для приема пищи;

3. Качество продуктов и приготовленной пищи;

4. Разнообразии меню;

5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы МАДОУ поэтому разработаны 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню, утвержденного заведующим. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, калькулятор составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член бракеражной комиссии по питанию, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов, выданных на приготовление указанных в меню блюд. Полученные данные сопоставляются с меню-требованием. Выход блюд контролируется путем общего объема приготовленной пищи и количеству детей, не допускается приготовление лишнего количества пищи, что может привести к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности. Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена. Весы на пищеблоке ежегодно поверяются органами государственной метрологической службы Нормы расхода продуктов на одного воспитанника для меню – требования соответствуют технологическим картам. В детском

саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у калькулятора, другой на пищеблоке, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим вывешено на видном месте при входе в пищеблок, где производится выдача пищи, и в приёмных групповых ячеек. Выдача блюд в группы осуществляется в соответствии с утверждённым графиком. Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в журнал «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью членов бракеражной комиссии. Бракеражу подлежат все блюда готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов. При контроле организации питания в группах особое внимание обращается на соблюдение режима питания, на организацию процесса приема пищи, аппетит воспитанников, отношение к новым блюдам. На то, какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировке стола, привитие гигиенических навыков. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Особое внимание обращается на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Ответственный по охране труда следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. Кроме вышеотмеченного, заведующий контролирует работу кладовщика и калькулятора по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков, контролирует рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, ведет их учет, стоимость детодня, сверяет по меню- требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Учет ведется как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу, избежать рутинных расчетов и переписываний. Основа эффективного производственного контроля питания детей в МАДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН. Все запланированные мероприятия производственного контроля выполняются в полном объеме, о чем свидетельствуют протоколы лабораторных исследований.