

Условия питания воспитанников.

Организации питания в нашем детском саду уделяется особое внимание, так как здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Рациональное питание является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие ребенка.

В детском саду № 2 соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста.

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдения режима питания в детском саду организовано 4-х разовое питание детей. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- уплотненный полдник.

Локальные акты по организации питания в детском саду.

Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 г. Нижний Ломов

О внесении изменений в Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 г. Нижний Ломов от 13.04.2023г.

О внесении изменений в Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 г. Нижний Ломов от 23.03.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ о комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 г. Нижний Ломов

Постановление от 22.12.2023г. "Об установлении размера родительской платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждениях Нижнеломовского района Пензенской области")

Отсутствие (наличие) предписаний надзорных органов по организации питания в ДОУ

По итогам 2023 года отсутствуют предписания надзорных органов по организации питания в детском саду.

Наличие штрафных санкций по итогам проверок надзорных органов

Отсутствуют штрафные санкции по итогам проверок надзорных органов по организации питания в детском саду.

Результаты исполнения предписаний.

По итогам 2023 года отсутствуют предписания надзорных органов по организации питания в детском саду.

Отсутствие жалоб со стороны родителей на организацию питания.

Отсутствуют обоснованные жалобы со стороны родителей на организацию питания в МБДОУ детском саду № 2 г. Нижний Ломов

Наличие документации по организации питания.

Документация по питанию ведется в полном объеме.

В работе, по организации питания в детском саду имеются следующие документы по контролю за качеством питания:

1. Примерное 10-дневное цикличное меню.
2. Журнал подсчета калорийности.
3. Журнал регистрации бракеража готовых блюд.
4. Журнал регистрации бракеража сырой продукции.
5. Санитарный журнал.
6. Журнал С-витаминизации пищи.
7. Журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.
8. Журнал для замечаний представителей контролирующих организаций и ведомств.
9. Журнал ежедневного учета питания детей.
10. Карточка блюд с указанием раскладки, калорийности блюд, содержание в нём белков и углеводов.
11. Объём блюд в граммах для детей ясельного и дошкольного возраста.
12. Технологические карты, разработанные на основе сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных организациях под редакцией М.П. Могильного.
13. Журнал разделки сырой продукции (мясо, рыба).
14. Режим мытья посуды на группах и на пищеблоке.
15. Анализ выполнения натуральных норм питания на месяц.
16. Приказы о назначении ответственного за организацию питания в детском саду.
17. Приказ о назначении бракеражной комиссии.
18. Договора по поставке продуктов питания в детский сад.
19. Декларации и сертификаты на продукцию
20. Журнал учета биологических отходов

Наличие 10-ти дневного меню, утвержденного руководителем детского сада.

Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ детским садом № 2 г. Нижний Ломов с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Меню разработано совместно шеф-поваром и медицинским работником детского сада. Составляя меню, сотрудники в детском саду учитывали: суточный набор продуктов и норм питания на одного воспитанника; объем порций; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; нормы потерь при холодной и тепловой обработке; данные о химическом составе продуктов и блюд.

Наличие технологических карт.

В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Технологическая карта включает в себя следующую информацию: рецептура (раскладка

продуктов); пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы); технологическая карта приготовления блюда (технология приготовления блюда, органолептическая оценка (оценка качества) блюда). Технологические карты разработаны с использованием сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.

Организация питания на пищеблоке.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеется отдельный вход. Летом 2016 года произведен капитальный ремонт пищеблока, и все оборудование пищеблока заменено на новое. Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям Сан ПиН. Пищеблок оснащен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование оснащено локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

В наличии имеется: жарочный шкаф, электрические плиты, мясорубка для вареного мяса, мясорубка для сырого мяса, холодильники, морозильные камеры, универсальный привод для сырых овощей, миксер.

Пищеблок оснащен производственным инвентарем, кухонной посудой.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают предъявляемым требованиям:

- наличие цельнометаллических столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов;
- наличие для разделки сырых и готовых продуктов отдельных разделочных столов, промаркированных ножей и досок;
- наличие посуды, изготовленной из безопасных для здоровья человека материалов, используемой для приготовления и хранения пищи;
- наличие маркировки для кухонной посуды, столов, оборудования, инвентаря.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Кисель и компот готовят в посуде из нержавеющей стали. При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение (жарка не допускается). В целях профилактики гиповитаминозов у детей круглогодично проводится искусственная витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой. Для профилактики йод-дефицитных состояний у детей при приготовлении пищи используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

На складе все продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках, согласно требованиям ГОСТ.

Санитарное состояние пищеблока, кладовых детского сада.

Выполнение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией

всех помещений, оборудования и инвентаря.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке.

На пищеблоке ДООУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

Организация питания детей в группе.

Процесс приема пищи детей происходит по группам, где на специально отведенной территории установлены столы и стулья. Младшие воспитатели получают блюда на раздаче, на кухне и доставляют их в помещение группы. Каждый помощник воспитателя получает блюда в определенное время согласно утвержденному графику выдачи пищи. Кухня (пищеблок) находится в помещении детского сада на первом этаже. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено. Перед каждой раздачей пищи детям младший воспитатель проветривает помещение промывает столы горячей водой с мылом, тщательно моет руки, надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи, сервирует столы в соответствии с приемом пищи и возрастом детей. Обязательным условием проведения процесса питания является подготовка помещения: правильный подбор и расстановка мебели в соответствии возрастом и ростом детей (столы и стулья соответствуют росту детей, с тем, чтобы ноги имели опору, а руками, согнутыми в локтях, дети могли бы, не поднимая плеч, свободно действовать приборами). В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность питьевой воды через ее кипячение и сменой воды каждые 3 часа, что обеспечивает удовлетворение детей в жидкости в течение всего дня.

Воспитание культурно-гигиенических навыков во время приема пищи.

Важным фактором обеспечения благоприятных условий приема пищи является подача пищи и постепенная смена блюд. Смену блюд мы производим после того, как ребенок съест предыдущее блюдо. В процессе еды воспитатели следят, охотно ли едят дети, соблюдают ли правила культурной еды. В случае необходимости, воспитатель, не привлекая внимания остальных, напоминает или показывает правильные способы обращения со столовыми приборами. Некоторые вопросы, связанные с процессом питания - о дежурствах, о пользовании приборами, о поведении за столом, являются предметом специальных бесед и разговоров воспитателя с детьми в совместной образовательной деятельности.

В процессе приема пищи происходит формирование следующих культурно-гигиенических навыков: мыть руки перед едой; аккуратно есть; брать хлеб столько, сколько съешь; есть молча; жевать с закрытым ртом; пользоваться салфеткой; правильно сидеть за столом; уметь обращаться с ложкой, вилкой, столовым ножом; тщательно пережевывать пищу. Переход навыка в привычку достигается систематическим повторением в одинаковых или сходных условиях. Пока привычка не закрепились, ребенок нуждается в контроле и указаниях взрослого, а также в поощрении, похвале, одобрении.

Соблюдение требований сервировки с учетом возраста детей. Эстетика сервировки.

Каждая группа обеспечена необходимой посудой и приборами в соответствии с возрастом и количеством детей: устойчивые чашки с блюдцами (бокалы), небольшие по размеру глубокие и мелкие тарелки, приборы из нержавеющей металла – ложки чайные и столовые, плоские вилки, неострые ножи.

Дети активно принимают участие в дежурстве. Дежурство - «традиционная» форма организации детского труда, имеет большую воспитательную ценность и благотворно влияет на развитие эмоциональной сферы ребенка. Дежурства помогают решить вопросы нравственно - этического воспитания детей. Нарядно накрытый стол, как известно не только радует глаз, но и способствует хорошему настроению и добрым взаимоотношениям между детьми. Благодаря дежурству в детях воспитываем ответственность, бережное отношение к посуде, хлебу, трудолюбие, старательность, активность, самостоятельность, стремление к взаимопомощи, уважение к труду. Для детей младшего возраста, с учетом их возможностей, дежурство носит характер поручений, которые предлагает взрослый. Ребенок раскладывает на столе ложки, ставит салфетницы, хлебницы. В старшем возрасте дети самостоятельно накрывают столы.

Для четкой организации и эффективного методического сопровождения в группах оформлены стенды «Наше дежурство». Расположены они так, чтобы дети могли сразу узнать, кто сегодня дежурит.

Организация контроля питания в детском саду.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется начальником хозяйственного отдела. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующая, медицинская сестра, повар детского сада. Результативность работы ДООУ в течение времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Медицинский контроль за питанием в детском саду включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Два раз в месяц родители по установленному графику осуществляют контроль за качеством питания.

Ежедневно отбираются пробы в плотно закрытую стерильную стеклянную посуду с указанием времени и даты отбора и хранятся в специальном холодильнике 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медсестра.

Ведется контроль за температурой в холодильниках и холодильных камерах.

На раздаче имеется контрольное блюдо.

Для обеспечения преемственности питания родители информируются об ассортименте питания детей, вывешивается ежедневное меню.