

Условия питания обучающихся (воспитанников) в ДОО.

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.

Вся работа по организации питания обучающихся (воспитанников) ДОО строится на основании нормативно – правовых документах, а именно: СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», подписанные главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Онищенко, Таможенная декларация Таможенного союза, регламентирующая поступление сырья и продуктов в организации и другие нормативные акты регионального, муниципального уровня и разработанные в дошкольных организациях.

Питание обучающихся (воспитанников) ДОО производится с применением примерного 10 – дневного меню, разработанного Специалистом (технологом) Управления образования администрации г. Орска и заверенного заведующим ДОО. Основу меню составляют утвержденные действующими санитарными нормами и правилами (СанПиН 2.4.1.3049-13) наборы продуктов питания и их нормы, что удовлетворяет физиологическую потребность обучающихся (воспитанников) в основных пищевых веществах и энергии. К 10-дневному меню технологом также разработана картотека технологических, обязательная для работы ДОО, в соответствии с которыми должны быть приготовлены блюда. В технологической карте указан сырьевой набор и количество продуктов, из которых состоит блюдо. Так же имеется накопительная ведомость, в которой ведется учет ежедневного расхода продуктов питания на одного ребенка в течение 10 дней. Примерное 10 – дневное меню меняется в зависимости от сезона.

Ежедневно медицинской сестрой ДОО составляется меню-требование, включающее нормы расхода продуктов на одного ребенка и полностью на всех детей.



Кратность питания в ДОО 4-5 разовое, включающее: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, в соответствии с временем пребывания обучающихся (воспитанников) .

Процесс приготовления пищи для обучающихся (воспитанников) в ДОО начинается с завоза продуктов и сырья. Необходимо обязательно отметить, что ДОО использует при приготовлении блюд сырье, а не полуфабрикаты. Все, начиная от салатов и компотов, и заканчивая выпечкой, производится строго в ДОО самостоятельно. ДОО заключает с поставщиками договора на поставку продуктов питания, при этом учитывается качество поставляемых продуктов и ценовая политика. Ассортимент поступающих продуктов питания и сырья составляется непосредственно под примерное 10 – дневное меню с соблюдением всех установленных сроков реализации.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков, проходящих обязательный осмотр в Роспотребнадзоре.

Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством форма № 2, ветеринарной справкой форма № 4.

Хранение продуктов питания и сырья в ДОО производится в соответствии с определенными и обязательными к исполнению правилами. Для того чтобы соблюсти эти в ДОО предусмотрены кладовые, овощехранилище, специальные помещения для холодильного оборудования. Необходимым условием хранения продуктов и сырья является товарное соседство. Поэтому в ДОО имеются холодильники для хранения мяса, рыбы, курей, яйца,

масла сливочного, молока и молочной продукции и т.д., т.к. ни один из вышеперечисленных продуктов не может храниться совместно с другим.



Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок ДОО оснащен всем необходимым технологическим оборудованием. По мере износа и при поступлении денежных средств оборудование меняется. В ДОО в 2014-2015г заменено все технологическое оборудование.



Все работники пищеблока, а это не только повара, но и завхоз, подсобный рабочий, ежегодно проходят санитарно-гигиеническое обучение, повара имеют специальное образование.



Ассортимент блюд, которые готовят для обучающихся (воспитанников) в ДОО, очень разнообразен.

Перечень первых блюд в примерном меню весьма широко представлен и включает в себя: щи, борщ, различные виды супов такие как: свекольник, суп «Кудрявый», с клецками, рассольник, суп с зеленым горошком, крупяные супы и т.д., суп на рыбном бульоне «Уха», а также вегетарианские супы.

Мясо, рыба и куры используются в виде самых разнообразных блюд: тефтелей, котлет, биточков, суфле, фрикаделек, голубцов, и т.д.

На гарнир и в виде самостоятельных блюд используют картофель, крупы, овощи в тушеном виде, как пюре или в виде овощного рагу и т.д.

Отдельно хочется отметить, что набор круп в ДОО очень разнообразен – это такие привычные для каждого: рис, гречка, манка и далее: пшеничка, ячка, горох, перловка, геркулес, пшено и не совсем привычная еще: кукурузная крупа.

В качестве напитков обучающихся (воспитанников) предлагаются фруктовые соки, обогащенные микронутриентами, витаминизированные кисели, компоты из сушеных фруктов, чай, какао, кофейный напиток, кисломолочная продукция в ассортименте – это снежок, ряженка, йогурт и т.д..

В целях профилактики гиповитаминозов, медицинской сестрой осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой.

Для обучающихся (воспитанников) обязательным к приготовлению являются салаты. Перечень их очень разнообразен, это и салаты из свежих овощей, такие как капуста, морковь, лук, свекла. В связи с тем, что к овощам из которых готовят салаты в

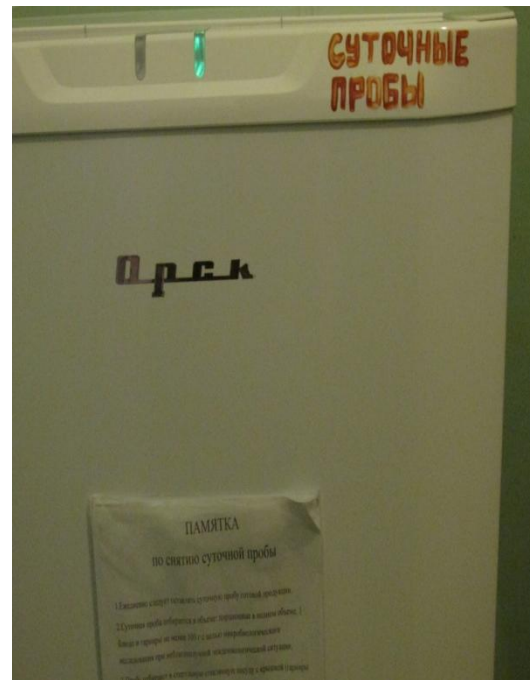
свежем виде предъявляются определенные требования, такие как сезонность и хранение, начиная с марта салаты готовят из вареных овощей: вареного картофеля, моркови, свеклы. И тогда в ассортименте появляются такие салаты как «Степной», «Винегрет», «Здоровье» и т.д. Тогда же вводится салат с квашеной капустой и соленым огурцом.

Разнообразна в ДОО и выпечка, которую очень любят обучающиеся (воспитанники). Повара ДОО еще и пекари. Выпечка разнообразна, это – различные булочки, расстегаи, ватрушки с творогом и повидлом и т.д.

Разнообразен и 2-ой завтрак. Он включает в себя: соки и фрукты, такие как яблоки, груши, бананы, апельсины.

Выдача готовой пищи из пищеблока для раздачи в группах разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Особое требование, которое неукоснительно выполняется ДОО, и обязательно проверяется любыми комиссиями и проверками относительно организации питания в ДОО – это суточные пробы. Любое блюдо, которое предлагается обучающимся (воспитанникам) обязательно оставляют в виде суточной пробы, хранящейся в специально отведенном для этого холодильнике в герметично упакованной и простерилизованной таре в течении 48 часов. Это дает возможность проверить правильность приготовления блюда, его безопасность, а также определить продукты, из которых было приготовлено данное блюдо.



В ДОО питание организовано в групповых комнатах. Для этого каждая возрастная группа оснащена буфетными комнатами, в которых хранится посуда для доставки пищи из пищеблока в групповую ячейку, а также для раздачи пищи обучающимся (воспитанникам). Посуда применяется только или фарфоровая, удобная для обучающихся (воспитанников) и имеющая определенную емкость. Мебель (столы и стулья) подбирается определенного размера для каждого ребенка с учетом роста. Сервировке стола отводится немаловажная роль Обязательны: скатерти (салфетки), бумажные салфетки, хлебницы, салатницы, тарелки под первое блюдо, второе блюдо, столовые приборы (ложка, вилка, чайная ложка) и бокалы.



Ежегодно специалистами Роспотребнадзора выполняется производственный контроль. Одним из пунктов является контроль за пищеблоком: проверка блюд на калорийность, микробиологию, взятие смывов, выполнение санитарно-гигиенических мероприятий.

Для обеспечения преемственности питания сотрудники информируют родителей об ассортименте питания обучающихся (воспитанников), вывешивая ежедневное меню, включающее в себя нормы выдачи блюд. Домашний рацион должен дополнять, а не заменять рацион ДОО.

В его состав следует включить такие блюда и продукты, которые ребёнок не получал в ДОО в этот день. Если посмотреть на меню дня, то можно понять что можно предложить обучающимся (воспитанникам) на ужин в домашних условиях.