

Организация питания в детском саду



В дошкольном возрасте закладывается основа здоровья детей. Наряду с другими гигиеническими факторами, достаточное по количеству и полноценное по качеству питание обеспечивает нормальное развитие ребёнка. Питание детей дошкольного возраста должно восполнить потребности быстро растущего организма, то есть не только покрывать энергетические затраты детей, а и обеспечивать их рост.

Питание детей в детском саду организуется, прежде всего с учётом особенностей детей дошкольников (небольшого объёма желудка, сниженной секреторной функции желудочно-кишечного тракта по сравнению с взрослым организмом) блюда для малышей готовятся и проходят соответствующую кулинарную обработку (тушение, варение), механически измельчены для младших ясельных групп, а также легкоусвояемые.

Так же учитывается соотношение пищевых ингредиентов: белков, жиров и углеводов (в пропорции 1:1,3,5—4,0). Как недостаток, так и избыток одного из них (одностороннее вскармливание) ведёт к падению веса, разрыхлению тканей, снижению защитных свойств организма. В рацион питания включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа.

В детском саду организовано 4 разовое питание. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, в вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

Питание детей осуществляется по 10-дневному типовому рациону питания детей. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Алгоритм работы по организации питания в детском саду:

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале календарного года заведующий издает приказы «Об организации питания детей в детском саду», в котором утверждается ответственный за организацию питания.

Составляется план мероприятий по организации питания на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания.

Ежеквартально заключаются договоры с поставщиками продуктов. Заведующий несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. В договорах указываются условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописываются требования к качеству продукции и его поставки, а также ответственность поставщика за нарушение условий договора.

Детский сад документирует все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требует обмена некачественного товара в сроки, указанные в договоре. Заявки на продукты подаются каждую неделю.

С целью проверки организации процесса питания заведующий, заведующий хозяйством, старший воспитатель детского сада контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Производится входной контроль за получаемыми продуктами. А именно проверяется, как доставляются продукты в детский сад: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складировются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в детский сад.

Контролируется сопроводительная документация, поступающая на склад с продуктами, наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Проверяется качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.).

Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы детского сада.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается заведующим ежедневно (на день вперед).

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления заведующего запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения, визирует заведующий. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания.

Производится контроль за качеством пищи при закладке продуктов в котел (в контроле за закладкой продуктов может участвовать родительская общественность).

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Поэтому весы на пищеблоке соответствуют метрологическим и эксплуатационным требованиям (осуществляется поверка весов не реже одного раза в год специализирующей организацией).

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования соответствуют технологическим картам. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

- масса “брутто” – масса продукта до его холодной обработки;
- масса “нетто” – масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта “нетто”;
- технология приготовления блюда.

Меню-дня (с выходом блюд) размещение в удобном для чтения месте (в группах, стенд пищеблока).

Контроль за готовой продукцией осуществляет бракеражная комиссия. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой кулинарной продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С .

Постоянно держится на контроле организация питания детей в группах. Обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи.

Во время еды в группе создается спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в 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. Обращается внимание 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.

Кроме того, контролируется работа заведующего складом продуктов питания по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков, рациональное расходование денежных средств на питание, ведется их учет, рассчитывается стоимость питания за месяц, стоимость детского дня, сверяется по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок укомплектован кадрами. Он состоит из цехов: овощной, горячий, мясорыбный, гарманжа. Имеются 2 кладовые для хранения продуктов, оборудованные современными холодильниками. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

