

Характеристика условий питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 11 «Колокольчик»

В комплексе с другими здоровьесберегающими факторами питание является основой для физического и нервно-психического развития детей, повышения сопротивляемости организма к заболеваниям. Основными принципами организации рационального питания детей в ДОУ является: - обеспечение поступления всех основных пищевых веществ в количествах, отвечающим физиологическим потребностям детского организма; - соблюдение определенного режима питания; - выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, обеспечивающих максимальное сохранение пищевой ценности продуктов. - а также создание условий для эстетического и культурно-гигиенического развития детей (Постановление от 27.10.2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Большое значение при организации питания имеет оснащенность технологическим оборудованием пищеблока. В ДОУ содержание и состояние пищеблока соответствует всем санитарным требованиям к устройству, оборудованию и содержанию пищеблока. Обеспечение продуктами питания осуществляется на основе договоров с поставщиками. Поставляемые продукты имеют сертификаты качества, соответствуют требованиям, предъявляемым к организации питания в дошкольных учреждениях.

Основой организации питания служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

При организации детского питания в ДОУ большое значение так же уделяется правильному составлению меню. Важно и правильное распределение различных продуктов в течение суток, а также калорийность питания, что осуществляется при помощи примерного перспективного десятидневного меню, на основе которого медицинским работником составляется ежедневное меню.

Разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, строгого соблюдения правил приготовления пищи и различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд. С этой целью в ДОУ создана картотека блюд - технологические карты.

Большое значение для хорошего усвоения пищи имеют условия, в которых организуется питание. В группе создана спокойная обстановка, ничто не отвлекает внимание детей во время еды. Сервировка стола, внешний вид блюд, их вкусовые качества вызывают положительные эмоции у детей.

На основе примерного перспективного десятидневного меню калькулятором составляется ежедневное меню, что обеспечивает: - правильное сочетание блюд в рационе - повышение усвоения отдельных продуктов; - распределение калорийности питания в течение суток; - строгое соответствие объема пищи возрасту ребенка, то есть, пища удовлетворяет не только потребностям растущего организма и вызывает чувство насыщения, но и соответствует возрастной емкости желудка. Объемы разовых порций и

суточный объем пищи нормированы для детей каждой возрастной группы; - оказание помощи родителям в составлении меню для питания детей дома.

На основе примерного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим ДООУ. При этом обязательно учитываются: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объем блюд для этих групп; нормы физиологических потребностей, потерь при холодной и тепловой обработке продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, данные о химическом составе блюд; а так же требования Сан ПиН в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

Особое внимание уделяется организации режима питания: - режим является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание, - режим строится с учетом 10 - часового пребывания детей в МКДОУ, при организации 3-х разового питания; - график выдачи пищи по группам составлен с таким расчетом, чтобы дети получали не слишком горячую, но и не уже остывшую пищу; - правильно организованный режим обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контрольных мероприятий бракеражной комиссии, снятия пробы. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции». В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику в соответствии с режимом возрастной группы.

В МКДОУ создана картотека технологий приготовления блюд, которая обеспечивает: - сбалансированность и разнообразие рациона; - соблюдение правил приготовления пищи и различных способов их кулинарной обработки, - приготовление из одного продукта широкого ассортимента блюд, с этой целью в ДООУ

Эстетические и культурно-гигиенические условия развития детей обеспечивают: - умение вкусно приготовить, и красиво оформить блюда перед подачей их детям – немаловажное требование, предъявляемое к работникам пищеблока; - создание доброжелательной и комфортной атмосферы для приема пищи; - сервировку стола, эстетику, а также внешний вид готовых блюд, что способствуют поддержанию хорошего аппетита у детей, создает положительное отношение к еде и вызывает желание сесть за стол; - привитие дошкольникам вкуса к здоровой и полезной пище. Каждый прием пищи используется как благоприятный момент для воспитания у детей культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания. Во время еды воспитатель обучает детей правильно сидеть за столом, пользоваться приборами. Как правило, у детей всегда есть любимые и нелюбимые блюда, причем зачастую нелюбимые являются наиболее полноценными и питательными, которые нежелательно исключать из рациона. Настороженно дети относятся к незнакомым блюдам. Задача воспитателя – привить дошкольникам вкус к здоровой и полезной пище, объясняя детям пользу

блюда, подать его красиво оформленным.

Рациональное питание требует правильной организации его и в домашних условиях. Для того чтобы питание не было однообразным, знакомим родителей с ежедневным меню. Во время бесед с родителями подчеркивается целесообразность приучения ребенка к любой полезной для него пище. Работа по организации питания и контроля за ним требует теоретических знаний, знаний нормативно-инструктивных документов и умения воспитывать у работников бережное, заботливое отношение к питанию детей – источник их здоровья, бодрого настроения. Медицинское обслуживание детей, посещающих МКДОУ, осуществляется медицинским персоналом ГБУЗ СО «Талицкая ЦРБ»" на основании и в рамках договора.

Принципы организации питания:

- сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
- оптимальный режим питания;
- соблюдение гигиенических требований к питанию соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.

Количество приёмов пищи в группах общеразвивающей направленности – три:

- Завтрак
- Обед
- Полдник

Общий контроль за качеством питания осуществляет заведующим МКДОУ «Детский сад № 11 «Колокольчик» Плотникова Е.М.

Калькулятор Фаизова С.Г. составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд, производит пробу готовых блюд и закладывает ее на хранение в соответствии с требованиями СЭС, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный обход групп, проверяя организацию питания в группах, ведет необходимую документацию.

Заведующий МКДОУ
«Детский сад № 11 «Колокольчик»



 Е. М. Плотникова