

Отчет по организации питания воспитанников в МБДОУ г. Иркутска за 2022 уч.год.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает особое место.

Организация питания в ДОУ включает следующие направления: материально - технические условия (обеспечение); кадровые условия; воспитательно - образовательная работа педагогов; творческий подход педагогов в организации питания.

Материально-технические условия в ДОУ соответствуют СанПину «Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде».

Процесс организации питания в ДОУ основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получали соки, фрукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда

В ДОУ разработаны положения: «По организации питания в ДОУ», «Положение о бракеражной комиссии».

На начало учебного года в ДОУ были изданы приказы: «Об организации питания детей в ДОУ», 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. Завхоз ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Заместитель заведующей по хозяйству ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», в котором заведующий хозяйством 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. разнообразие меню;

5. соблюдение санитарно- гигиенических норм и правил.

Пищеблок проверяется согласно плану проверок. По результатам проверок заполняются карты контроля.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы ДООУ 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, завхоз составляет расчет изменения потребности в продуктах питания.

Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд, в меню отмечаются изменения и оформляется приказом по учреждению.

Для контроля за качеством пищи, при закладке продуктов в котел присутствует член Совета по питанию, они так же проводят контрольное взвешивание продуктов выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. 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 снижению калорийности питания. Понижению его биологической ценности.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне вымерена.

Поэтому весы на пищеблоке ежегодно поверяются органами государственной метрологической службы

Нормы расхода продуктов на одного воспитанника для меню – требования соответствуют технологическим картам. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюд и обязательно содержатся следующие сведения:

- * 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.

В ДООУ имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у заведующего хозяйством, другой на пищеблоке, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим ДООУ вывешено на видном месте при входе в пищеблок, где производится выдача пищи по группам.

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 крышечкой 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, доведения пищи до детей, на организацию процесса приема пищи, аппетит воспитанников, отношение к новым блюдам. На то какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировку стола, привитие гигиенических навыков. Этот вопрос контролирует комиссия по питанию и свою оценку фиксирует в специальном журнале.

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. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, заведующий контролирует работу кладовщика по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролирует рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, ведет их учет, знает стоимость детодня. Учет ведется как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу кладовщика, избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДООУ — правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН.

Воспитательно - образовательная деятельность с воспитанниками ДООУ по организации питания включает:

- обеспечение учебно – воспитательного процесса методическими пособиями;
- непосредственно образовательная деятельность;
- организация питания (завтрак, обед, полдник) ;
- предметно - развивающая среда группы.

Обеспечение учебно – воспитательного процесса методическими пособиями разнообразно.

Дидактические пособия (иллюстрированный материал для занятий с воспитанниками).

В каждой возрастной группе имеются методические пособия.

Непосредственно - образовательная деятельность включает следующие формы работы с воспитанниками:

- Сюрпризные моменты (когда в гости приходит бабушка и приносит вкусные булочки, но и не только булочки);
- Проигрывание сюжета русской народной сказки "Репка" (после театрализации педагоги рассказывают о пользе репки и её витаминах);
- Чтение художественной литературы о полезных свойствах продуктов.

По тематическому планированию (лепка, рисование, аппликация) развитие умений, навыков в изобразительной работе. Реализация тематических общих тем по примерной программе.

Проводятся беседы с детьми о пищевой ценности продуктов, витаминах

Организация питания.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены

пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами.

Воспитатели формируют у детей привычку к аккуратности и чистоте, прививают простейшие навыки самообслуживания в сервировке стола.

Прием пицци осуществляется под контролем воспитателей.

Формирования навыков самообслуживания.

Предметно - развивающая среда групп насыщена. Имеются развивающие центры. Воспитатель организывает сюжетно - ролевые игры: "Магазин", "Дом", "Кафе", "В гостях", "Столовая". Игровой материал разнообразен и подобран по возрасту детей.

Ведется работа по информированию родителей о здоровой пище.