

Здоровье детей в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой, предметом первоочередной важности и одним из важных показателей развития страны.

Из всех физиологических потребностей человека питание является самой важной. Посредством такого фактора внешней среды как пища человеческий организм вступает в тесный контакт со всеми химическими веществами растительного и животного происхождения. Абсолютно все жизненно важные функции организма самым тесным образом связаны с питанием. Оно является главным фактором в обеспечении развития и непрерывного обновления всех клеток и тканей организма, определяет поступление энергии, необходимой для восстановления энергетических затрат организма как в покое, так и при физической нагрузке.

Различные ферменты, гормоны, другие регуляторы обменных процессов образуются из одного источника, которым являются продукты питания. Обмен веществ, который определяет собой все процессы жизнедеятельности организма, напрямую зависит от характера питания.

Питанию отводится значительное место в сохранении и укреплении здоровья детей. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний и создает условия для адаптации к окружающей среде.

Роль питания ребенка в современных условиях значительно повышается в связи с влиянием на растущий организм таких социальных факторов, как резкое ускорение темпов жизни, увеличение получаемой детьми познавательной информации в детских садах и дома, по телевидению, радио, кино, изменение условий воспитания в семье, вовлечение детей в занятия физкультурой и спортом.

Родители, прежде всего, хотят видеть своего ребенка здоровым.

Питание детей - это главный компонент любой здоровьесберегающей педагогики. К сожалению, сегодня приходится констатировать недостаточный уровень гигиенической грамотности родителей, которые не уделяют должного внимания организации питания детей в семье.

В то же время возрастает роль организации детского питания в детском дошкольном учреждении. ДОУ выполняет, помимо основной функции - обеспечение каждого ребенка жизненно необходимыми пищевыми веществами, в том числе незаменимыми, такими как, витамины и минеральные вещества, **воспитательную** функцию, так как позволяет сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания. Следовательно, серьезно задуматься о правильно организованном питании, повысить персональную ответственность всех сотрудников, отвечающих за организацию питания детей, за обеспечение качественного и безопасного питания - задача каждого дошкольного учреждения.

Необходимость серьезно задуматься о правильно организованном питании, повысить

персональную ответственность всех сотрудников, отвечающих за организацию питания детей, за обеспечение качественного и безопасного питания **давно назрела и в нашем детском учреждении**. Проведение этой работы требует знаний, четкого следования существующей нормативно-правовой базе, выработки четкой стратегии и качественного взаимодействия всех подразделений ДООУ.

В МДОУ – детский сад № 160 организовано 12 часовое пребывание детей с четырехразовым питанием. Детское питание в основном, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивается учреждением. Поэтому от того, как организовано питание в нашем детском саду во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости.

Вопросами организации питания в МДОУ № 160 занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также Совет Учреждения (Управляющий Совет) и Совет трудового коллектива.

Чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в ДООУ и своевременно произвести нужную коррекцию, нами был проведен тщательный анализ работы всех подразделений.

**Взаимодействие** администрации, коллектива сотрудников и родителей в работе по организации питания детей имеет следующие формы:



Участвуя в процессе организации детского питания, сотрудники ДООУ и родители

воспитанников имеют свои **функции**, которые при четкой и слаженной работе каждого участника работают на положительный результат:

## **ЗАВЕДУЮЩИЙ**

- все виды контроля
- инструктаж по охране жизни и здоровья детей
- утверждение должностных обязанностей
- заключение договоров с продуктовой базой
- подбор кадров на пищеблок
- обеспечение пищеблока оборудованием
- своевременное гигиеническое обучение работников
- 

## **СОВЕТ УЧРЕЖДЕНИЯ**

- участие во всех видах контроля
- выработка решений по расходованию родительских пожертвований

## **СОВЕТ ПЕДАГОГОВ**

- планирование воспитательно-образовательной работы по организации питания
- тематические консультации для воспитателей, родителей
- тематические семинары-практикумы
- анализ работы по организации питания
- рекомендации по организации питания

## **ЗАМЕСТИТЕЛЬ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПО АХР**

- своевременное составление заказа на продуктовую базу
- прием продуктов, размещение их на складе, ведение журнала прихода-расхода продуктов
- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм на складе продуктов и овощехранилище
- расчет прихода и расхода продуктов по накладным и меню-требованию
- контроль расхода денежного норматива в расчете на одного ребенка
- систематическое снятие остатков в кладовой
- своевременный ремонт и поверка технологического оборудования

## **СТАРШАЯ МЕДИЦИНСКАЯ СЕСТРА**

- все виды контроля по пищеблоку
- ведение и хранение документации по питанию
- анализ калорийности и выполнения денежных норм
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи
- контроль над соблюдением норм выхода блюд
- составление ежедневного меню и контроль за его соблюдением
- контроль над организацией питания в группах
- проведение консультаций и инструктажа по организации питания с персоналом
- тематические консультации для родителей
- оформление информационных стендов

## **ПОВАР**

- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм на пищеблоке
- соблюдение технологии приготовления блюд
- соблюдение норм выхода блюд
- наличие контрольного блюда
- участие в оформлении информационного стенда

## **ПРАЧЕЧНАЯ**

- своевременная стирка и выдача униформы сотрудников, салфеток и полотенец

## **ВОСПИТАТЕЛИ**

- Воспитательно-образовательная работа по организации питания
- руководство организацией питания в своей возрастной группе
- соблюдение гигиенических требований: санитарное состояние, проветривание, размещение и маркировка столовой мебели
- внедрение в воспитательный процесс здоровьесберегающих технологий
- выполнение режима питания

## **МЛАДШИЕ ВОСПИТАТЕЛИ**

- соблюдение гигиенической обстановки и санитарного состояния в группах: проветривание, размещение столовой мебели, правильная обработка и хранение столовой посуды;
- выполнение режима питания и соблюдение выхода порций при раздаче
- сервировка стола

## **РОДИТЕЛИ**

- участие в тематическом анкетировании
- добровольные пожертвования на развитие материально-технической базы ДОУ
- выполнение рекомендаций по здоровому питанию детей дома
- участие в конкурсах и викторинах
- участие во всех видах контроля в составе родительского комитета и Управляющего Совета

Питание детей осуществлялось в соответствии с рекомендуемым 10-дневным меню, согласно методическим рекомендациям Института питания РАМН 2000 года. ?

Следуя данным рекомендациям, мы строим работу по организации питания в нашем

дошкольном учреждении на следующих принципах:

- ✚ **соблюдение обеспечения суточной потребности в пищевых веществах и энергии;**
- ✚ **строгое выполнение оптимального режима питания;**
- ✚ **обеспечение выполнения натуральных норм питания ребенка;**
- ✚ **строгое соблюдение санитарно – гигиенических требований;**
- ✚ **проведение грамотной технологической и кулинарной обработки продуктов и блюд;**
- ✚ **хорошие вкусовые качества и привлекательный внешний вид блюд, приготовленных на пищеблоке;**
- ✚ **проведение информационной и разъяснительной работы с сотрудниками учреждения и с родителями воспитанников;**
- ✚ **внимание к индивидуальным особенностям детей (в том числе непереносимости ими отдельных продуктов и блюд);**
- ✚ **проведение работы по формированию у детей навыков культуры питания;**

Анализируя свою работу по организации питания в учреждении, мы пришли к выводу, что большое значение продолжает занимать **производственный контроль** над формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный и лабораторный методы.

**Объектами производственного контроля являются:**

- формирование рациона питания детей, включая контроль над используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- поступающие на склад пищевые продукты и сырье;
- санитарно-техническое состояние пищеблока, его содержание и санитарная обработка производственного оборудования;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы по приготовлению пищи;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;

Важным условием эффективного производственного контроля при организации питания воспитанников является полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации,

которая позволяет в динамике отследить факторы (как внешние, так и внутренние), влияющие на качество работы по организации питания детей, и принять соответствующие меры.

Экономическая нестабильность породила ряд новых проблем, связанных с организацией питания. Это, прежде всего, невозможность в требуемом объеме выполнить натуральные нормы из-за отсутствия должного финансирования. Усугубляются эти проблемы и постоянным ростом цен на поставляемые продукты питания. Зачастую поставщики продукции допускают значительное количество нарушений условий государственных контрактов, в частности: не предоставляют документы, подтверждающие соответствие качества продукции; допускается поставка продуктов, не включенных в рекомендованный перечень продукции для питания детей дошкольного возраста. Всё это вызывает определенные трудности организации питания детей.

Так как качество готовой пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки пищевых продуктов и продовольственного сырья, в ДОУ ведется контроль закладки основных продуктов питания в котел.

Одним из видов контроля качественного питания является контроль закладки основных продуктов питания в котел. Он осуществляется комиссией ДОУ по контролю над закладкой продуктов в котел. Комиссия назначена приказом заведующего. В нее входят: медицинский работник, представители совета трудового коллектива и Совета Учреждения. Представитель комиссии присутствует при закладке основных продуктов в котел в соответствии с утвержденным приказом графиком закладки основных продуктов питания. Повар не имеет права производить закладку основных продуктов в котел без присутствия представителя комиссии.

Проверку правильности закладки продуктов в котел проводят путем контрольного взвешивания. Количество продукта, подготовленного поваром для закладки, взвешивается, сопоставляется с меню-требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребенка и на всех детей. Результаты фиксируются в журнале контроля закладки продуктов в котел.

Для того чтобы обеспечивалась точность контрольных взвешиваний, весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям. Ответственность за состояние весов на складе продуктов и пищеблоке возложена на заместителя заведующего по АХР. Поверка весов осуществляется не реже 1 раза в год.

Договор на поверку и обслуживание заключен с ФГУ «Ивановский центр стандартизации, метрологии и сертификации», который представляет ДОУ заключение о результатах поверки.

Важным видом контроля качественного питания мы считаем контроль отходов продуктов питания.

Отходы от продуктов, поступивших на пищеблок (говядина с большим количеством пленок, жил, костей, подпорченные овощи, толстая кожура цитрусовых, обрезки сыра и т.д.), взвешивают и фиксируют в графе «отходы» журнала бракеража готовой продукции. Если наблюдается большой процент отходов, не соответствующий стандартным вычетам, то составляется Акт, который подписывается поваром, старшей медицинской сестрой, ответственным за закладку продуктов в котел, и утверждается руководителем. Необходимость составления такого акта продиктована тем, что в результате увеличения доли отходов, меняется фактический выход готового блюда. Вес отходов в журнале отходов фиксирует повар, контролирует старшая медицинская сестра.

Качество готовой к раздаче детям продукции отражается в журнале бракеража, в графе готовой кулинарной продукции. Бракеражу подлежат все без исключения блюда, готовые к выдаче. Повар может выдавать пищу в группы только при наличии записи в журнале: «К выдаче разрешено».

Контроль за доброкачественностью готовой пищи осуществляется поваром на всех стадиях ее приготовления и заканчивается снятием пробы старшей медицинской сестрой (членами бракеражной комиссии) и записью в журнале.

Для контроля качества готовой к раздаче продукции в ДОУ применяется органолептический метод анализа.

Для исследования блюда после тщательного перемешивания в котле отбираем небольшое количество его в тарелку. Отмечаем внешний вид и цвет блюда. Окраска блюда, отличная от нормы, может быть результатом несоблюдения технологического процесса, что в конечном итоге снижает пищевую ценность блюда.

Оценивая внешний вид блюда, обращаем внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. Проверяем форму нарезки овощей и других компонентов, а так же сохранность формы в процессе варки. Для этого разбираем блюдо в тарелке на отдельные компоненты. Например, в супах и борщах стараемся не допускать наличие помятых, утративших форму овощей и других сильно разваренных продуктов.

При органолептической оценке первых блюд (супов и бульонов) обращаем внимание на цвет и прозрачность. Это особенно важно, когда оценивается блюдо, приготовленное на мясном или рыбном бульоне. Недоброкачественные рыба и мясо дают мутные бульоны. Капли жира в таком бульоне не образуют жирных янтарных пленок на поверхности.

Снимая пробу со второго блюда, отмечаем густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц.

После оценки внешнего вида определяется запах и вкус блюда. Отмечаем, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи и кислотности, несвойственной свежеприготовленным изделиям. Определяем по вкусу соленость блюда (недосол, пересол). У супов вначале пробуем жидкую часть, обращая внимания на аромат и вкус, а затем плотную часть.

Тщательный органолептический контроль и неформальное отношение к снятию пробы готовых к выдаче блюд, помогает нам не допускать к реализации блюда с низкими вкусовыми качествами: сырым и подгоревшим привкусом, с недоваренными и сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки и крупы, с резкой кислотностью, пересолом.

В детском саду большое внимание уделяется витаминизации блюд. .. витаминизированные соки  
В рационе питания детей используется йодированная соль.