

Выступление на семинаре 11.04.2018 г. Столярова Л.Ю.

Ни для кого не секрет, что, рациональное питание детей дошкольного возраста - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

С целью обеспечения эффективного контроля за качеством питания и реализации плана работы Совета родителей в нашем детском саду ежегодно проводятся проверки по питанию и качеству приготовления блюд для наших детей.

Одной из основных задач организации питания детей является максимальное разнообразие рациона питания воспитанников, поэтому в повседневный рацион включаются все основные группы продуктов. С целью соблюдения обеспечения безопасности и качества питания наших детей в детском саду издается ежегодно Приказ «Об утверждении графика закладки основных блюд на пищеблоке». Меню составлено с учетом 4-х разового питания и включает: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, причем два из них обязательно включают в себя горячее блюдо. Между завтраком и обедом предусмотрен второй завтрак, включающий в себя фруктовый сок или фрукты. Для детей, нуждающихся в индивидуальном питании (например, с пищевой аллергией), разработано специальное меню.

Комиссией были проведены проверки как в утренний отрезок времени, так и в обеденные часы с целью ознакомления с закладкой продуктов питания, выхода готовой продукции, выполнением инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.

Раскладка продуктов утверждается заведующим детским садом накануне. После приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), обязательно маркируются, ставится дата. В специальном холодильнике пробы хранятся 48 часов. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Комиссия начала свой контроль с осмотра пищеблока. Кухня оборудована необходимым оборудованием. У всех работников чистые головные уборы, халаты, имеются также чистые полотенца для рук. Посуда стоит на специальных стеллажах. Плиты в чистом состоянии, работают вытяжки. Помещение пищеблока имеет все необходимые производственные и складские помещения, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, в соответствии с СанПиНом для ДОО.

Далее комиссия проводила осмотр групп во время завтрака или обеда. Сервировка стола во всех группах соблюдается. В ясельной группе сначала сажают деток за стол, на столах только хлеб. Потом раздают суп. Когда поедят – убирают тарелки, раздают второе. Начиная со средней группы осуществляется дежурство детей. Здесь столы накрывают, а затем дети садятся за столы. Все дети кушают аккуратно, спокойно. Во время еды в группах царил спокойная обстановка. На наш вопрос: «Вкусно ли вас кормят в детском саду?», в каждой группе отвечали хором: «Да!».

Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем медицинской сестры. В ее обязанности входит проверка качества доставляемых продуктов питания, правильность их хранения, соблюдение сроков реализации, а также соблюдение норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей.

Ведутся журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции. Журналы прошиты, пронумерованы, заверены заведующей. Проанализирован журнал бракеража молочной продукции. Учет ведется ежедневно. Каждое утро медсестра визуально ведет

осмотр не только наших деток, но и сотрудников пищеблока детского сада, данные записывает в журнал здоровья для работников. С признаками заболевания повара и их помощники до работы не допускаются.

В целях информирования родителей о питания детей в детском саду в каждой группе ежедневно вывешивается меню.

В ходе проверок нарушений не выявлено. Члены совета родителей поблагодарили всех работников кухни за их ежедневный труд.