

## **Создание условий для организации питания в МБДОУ «ДС № 433 города Челябинска» в основном здании и филиале**

Здоровье детей, в том числе детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое, рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания, способствует выработке иммунитета к различным инфекциям.

Организация питания в МБДОУ «ДС № 433 города Челябинска» осуществляется на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 29.12.2014) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2015) (30 марта 1999 г.)

- СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" Зарегистрировано в Минюсте России 29 мая 2013 г. N 28564

- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

- Государственный стандарт РФ Системы качества Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Дата введения 2001-07-01

- Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 " О безопасности пищевой продукции

- Технический регламент (ТР ТС 008/2011)"О безопасности игрушек" и другие нормативные документы.

- Программа НоТ: Учет по питанию в ДДУ предназначена для автоматизации расчетов при формировании ежедневного меню – требования.

Пищевые блоки МБДОУ «ДС № 433 города Челябинска» расположены в типовых двухэтажном здании.

Помещение пищевого блока находится на 1 этаже - это цеха готовой и сырой продукции, склад сыпучих продуктов, морозильная камера для хранения рыбы и мяса , 2 холодильных шкафа для хранения продуктов, 6 моечных и окно выдачи пищи. Устройство, технологическое оборудование, содержание пищевого блока соответствуют санитарным правилам и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13.

Технологическое оборудование пищевых блоков основного здания и филиала:

- машина кухонная универсальная (основное здание и филиал);

- шкаф электрический (основное здание и филиал);

- 1 холодильный шкаф (основное здание и филиал);

- 2 плиты электрических (основное здание и филиал);

- 1 жарочный шкаф (основное здание и филиал);

- 1 холодильник для проб (основное здание и филиал);

- сковорода электрическая (основное здание и филиал);

- 1 водонагреватель (основное здание);

- картофелечистка (основное здание);

- привод универсальный (основное здание);

- машина протирочная (основное здание и филиал);

- 1 холодильник «Мир» (основное здание);

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда на пищевом блоке частично заменена на нержавеющую. Помещения кухни оборудовано вытяжной вентиляцией. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах. В помещениях пищевого блока ежегодно проводятся санитарные

ремонт, ежедневно проводится уборка. На пищеблоках вывешены инструкции по использованию оборудования и режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

### **Организация детского питания в МБДОУ «ДС № 433 города Челябинска»**

*Цель:* Организация сбалансированного питания детей, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья, отвечающего физиологическим потребностям растущего организма, выполнению норм основных продуктов, подбор продуктов питания, формирование у детей навыков культуры питания.

*Задачи:*

1. Осуществлять питание детей в соответствии с 20 - дневным меню.
2. Распределять суточную калорийность рациона.
3. Составлять меню - раскладку в соответствии с технологическими картами.
4. Осуществлять правильное вложение продуктов, их кулинарную обработку и выход блюд.
5. Выполнять нормы основных продуктов.
6. Соблюдать режим кормления.
7. Готовить пищу по утвержденному заведующим меню.
8. Соблюдать все санитарные требования к пищеблоку.
9. Вести правильно документацию.
10. Соблюдать санитарно-гигиенические правила.
11. Воспитывать культуру поведения за столом.
12. Осуществлять пропаганду здорового питания.

Основой организации питания детей в дошкольном учреждении является соблюдение рекомендуемых наборов продуктов и рационов питания. Эти наборы включают в себя основные группы продуктов, позволяющих удовлетворить физиологические потребности дошкольников в основных пищевых веществах и обеспечить их необходимой калорийностью. Совершенно очевидно, что в зависимости от длительности пребывания ребенком в детском саду (12 часов) меняется как количество приемов пищи, так и количество требующихся ребенку энергии и пищевых веществ.

Все блюда на пищеблоке готовятся согласно технологическим картам. Оценка качества рационального питания проводится по двум направлениям:

1. Ведется накопительная ведомость, осуществляется подсчет среднего количества каждого продукта на одного ребенка в день. В конце месяца делается полный отчет по нормам питания. Выполнение натуральных норм продуктов питания.

2. Один раз в месяц подсчитывается химический состав и калорийность рациона. При выявлении отклонений от нормы питания проводится соответствующая корректировка.

Важнейшим условием правильной организации питания детей, воспитывающихся в дошкольном учреждении, является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Особое внимание обращается на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов, на раздельное хранение продуктов, требующих (мясо, рыба и др.) и не требующих (хлеб и др.) термической обработки.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний соблюдаются установленные требования к технологической обработке продуктов. Одним из основных требований является раздельная обработка сырых и вареных продуктов. Их разделывание (после предварительной очистки и промывания) проводится на разных специально выделенных столах с использованием соответствующим образом промаркированных разделочных досок и ножей.

#### **Таким образом:**

- в дошкольном учреждении с каждым годом улучшаются условия для организации питания детей, детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья;
- стоимость питания ребенка в дошкольном учреждении укладывается в норматив;
- отмечается положительная динамика веса детей, физического и психического развития.