

## **Отчет по питанию воспитанников МДОУ ЦРР – детский сад № 21 за 2017 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.

Процесс организации питания в детском саду 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, кондитерские изделия, проводится обязательная витаминизация третьего блюда

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

На начало 2017 года в детском саду 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», «О создании комиссии по питанию», «О создании совета по питанию», 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, план работы совета по питанию.

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. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания и приему продуктов. 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.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы ДОУ 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, кладовщик 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 детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Меню, которое содержит наименование блюд, выход порций и заверенное заведующим 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 повара, старшей медицинской сестры и заведующего.

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 крышкой 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.

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. 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, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Учет ведется в письменной форме.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию.

### **Питание в образовательном процессе**

**Режим питания** воспитанников осуществляется согласно графика выдачи пищи по рекомендованному времени СанПиНа 2.4.1.3049-13

СанПиН 1

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

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

Обеспечение учебно – воспитательного процесса методическими пособиями разнообразно.

Дидактические пособия (иллюстрированный материал для занятий с воспитанниками).

В каждой возрастной группе имеются методические пособия.

Проводятся беседы с детьми о пищевой ценности продуктов, витаминах

### **Организация питания (завтрак, обед, полдник, ужин).**

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 пищи осуществляется под контролем воспитателей.

### **Формирования навыков самообслуживания.**

Предметно - развивающая среда групп насыщена. Имеются развивающие центры. Воспитатель организует 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.**

Планируем провести анкетирование родителей и фотовыставку «Разговор о правильном питании», оформить стенд «Приятного аппетита».