

Организация питания в ДОУ МО г. Краснодар «Детский сад №94»

Одна из главных задач, решаемых в детском саду, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию 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.

Основные принципы организации питания:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, а так же разработаны рекомендации по составу «домашних» ужинов и питанию ребенка в выходные и праздничные дни.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинскими работниками ДОУ.

Обязанности сотрудников по организации питания:

Старшая медицинская сестра:

-проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации

-составляет меню

-контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и заполняет таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней при необходимости производит коррекцию питания в следующей декаде

-производит расчет необходимых продуктов для составления заявки на поставку

-контролирует процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, графиком выдачи пищи

-снимает пробы готовой продукции, регулярно ведет соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд

-контролирует качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок

-контролирует сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов-контролирует соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи

-соблюдает выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составляет заявку на заключение контракта на следующий квартал

-вывешивает меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда

-не допускает использования в работе неутвержденного заведующим меню

Кладовщик:

-принимает продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата),

качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства

-принимает только качественные продукты, делает соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи

-соблюдает правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводит контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере-производит выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой

-согласно данным рапортники о количестве детей, накладной на- до получение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов-ведет учет продукции после выдачи на пищеблок, делает соответствующие записи

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии

-подает заявку на поставку продуктов

Повар:

-производит закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой

-строго соблюдает технологию приготовления пищи

-производит выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств

- посещает группы во время приема детьми пищи для определения вкусовых предпочтения, аппетита детей, учитывать полученную информацию при заказе продуктов и составлении перспективного меню

-соблюдает условия хранения пищевых продуктов, проводит контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере

-строго соблюдает гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов



-не использует в питании детей продукты, запрещенных санитарными правилами

-исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдает требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока

-строго соблюдает инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств

-обеспечивает качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил

-обеспечивает маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводит ежедневную уборку помещений пищеблока

-соблюдает правила личной гигиены, работу проводит в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр

Младший воспитатель, помощник воспитателя:

-производит получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню - раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику

-осуществляет выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций

-соблюдает сервировку столов, подачу вторых блюд осуществляет по мере съедания первого блюда

-контролирует целостность посуды, не допускает использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью

-соблюдает правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке

-соблюдает санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых во время приема пищи, проводит уборку помещений согласно графику генеральной уборки

-соблюдает правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств

-строго соблюдает инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон

-соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами

-соблюдает правила личной гигиены, проводит работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр

-создает благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавая блюдам привлекательный вид, эстетично сервирует стол и раскладывает пищу на тарелке

Воспитатели:

-формируют у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи

-соблюдают сервировку стола (салфетки, блюдца под чашки, хлебницы под столовые приборы)

-во время приема детьми пищи не отвлекаются на посторонние разговоры, формируют у детей навык культуры приема пищи, учат детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создают благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.