

Организация питания

в дошкольной образовательной группе полного дня

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказ «Об организации питания детей». Составлено и согласовано с отделом Роспотребнадзора 10-ти дневное меню. С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Руководитель контролирует сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и наличие всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов.

Качество поступающей продукции проверяется по Журналу бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем имеются ежедневные отметки ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН.

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений изолированно хранятся такие продукты, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Проверяется соблюдение условий хранения продуктов – сырое мясо или рыба не хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки.

Весь инвентарь на пищеблоке промаркирован и используется строго по назначению. В холодильниках имеются термометры для контроля за температурным режимом, температуру фиксируют в специальном журнале ежедневно.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С.

На контроле находится организация питания детей в группах: соблюдение режима питания, организация процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, нагрузка работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Уделяется внимание эстетике питания, сервировке столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков.

Осуществляется контроль за санитарным состоянием пищеблока. Он 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. Имеется достаточное количество промаркированных разделочных досок, они правильно используются и хранятся. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования. За соблюдением правил личной гигиены и состоянием здоровья сотрудников пищеблока ежедневно следит медсестра и регистрирует в специальном журнале.