



Отчет по питанию воспитанников МДОУ «Детский сад № 2 "Цветик-Семицветик" за 2018 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.

Материально-технические условия в МБДОУ соответствуют СанПину 2.4.1.3049-13 разделу XIII «Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде».

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано трехразовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получали соки, фрукты, кисломолочные продукты. В питании детей используется йодированная соль, 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 учебного 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», 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.

С целью проверки организации питания контролируется:

1. санитарное состояние пищеблока. На пищеблоке соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии 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. Завхоз ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», в котором заведующий хозяйством вносит результаты органолептической оценки поступившей продукции, конечный срок реализации, фактический срок реализации продуктов, «Книгу складского учета». 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.

Для этого разработана циклограмма контроля за организацией питания.

Пищеблок проверяется согласно плану проверок. По результатам проверок составляются справки.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-ти дневного меню, утвержденного роспотребнадзором г. Керчи. В случае увеличения или уменьшения количества детей по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра 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.

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.

Весы на пищеблоке ежегодно поверяются органами государственной метрологической службой.

Нормы расхода продуктов на одного воспитанника для меню – требования соответствуют технологическим картам. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюд и обязательно содержатся следующие сведения:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;

- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим, 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, медсестры и завхоза.

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. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, заведующий контролирует работу завхоза 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 как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.)

Питание в образовательном процессе

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

СанПиН I

Группа	Завтрак	Обед	Полдник
Раннего и младшего дошкольного возраста	8.20 - 8.55	11.25 - 13.00	15.20 - 15.50
Старшего дошкольного возраста	8.30 - 9.00	11.55 - 13.15	15.25 - 15.40

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

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

Непосредственно - образовательная деятельность включает следующие формы работы с воспитанниками:

- Сюрпризные моменты (когда в гости приходит бабушка и приносит вкусные булочки, но и не только булочки);
- Проигрывание сюжета русской народной сказки "Репка" (после театрализации педагоги рассказывают о пользе репки и её витаминах);
- Чтение художественной литературы о полезных свойствах продуктов.

По тематическому планированию (лепка, рисование, аппликация) развитие умений, навыков в изобразительной работе. Реализация тематических общих тем по примерной программе.

Проводятся беседы с детьми о пищевой ценности продуктов, витаминах

Организация питания (завтрак, обед, полдник).

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.

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 по теме "Питание в семье".

Составил:

Медсестра ДОУ:



Л.А.Сегитсале

**Анализ выполнения норм питания
в МБДОУ № 2 за 2018 год**

№ п/п	Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	10,5 часов		Фактическое употребление одним ребенком		% выполнения	
		Суточная норма на одного ребенка					
		брутто 1-3 года	брутто 3-7 лет	брутто 1-3 года	брутто 3-7 лет	брутто 1-3 года	брутто 3-7 лет
1	Молоко и кисломолочные продукты с	341	394	272	315	80	80
2	Творог, твороженные изделия с м.д.ж. не	26	35	22,5	30	86	86
3	Сметана с м.д.ж. не более 15%	8	10	6,9	8,5	88	88
4	Сыр твердый	4	6	3,37	5,05	90	90
5	Мясо (бескостное/на кости)	48	53	47	52	98	98
6	Птица (куры 1 кат потр./цыплята-	11	24	10,8	22,5	95	95
7	Рыба (феле), в т.ч. Филе слабо или	30	34	29,3	33,5	98	98
8	Колбасные изделия	0	6		6,12	0	100
9	Яйцо куриное столовое	0,44	0,53	0,415	0,5	95	95
10	Картофель: с 01.09 по 31.10	140	164			0	0
11	с 31.10 по 31.12	151	175	148	171	98	98
12	с 31.12 по 28.02	162	188			0	0
13	с 29.02 по 01.09	175	205			0	0
14	Овощи, зелень	224	284	189	238	84	84
15	Фрукты (плоды) свежие	95	100	85	90	90	90
16	Фрукты (плоды) сухие	8	10	7,6	9,3	97	97
17	Соки фруктовые (овощные)	88	88	86	86	98	98
18	Напитки витаминизированные (готовый	0	44		0	0	0
19	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	35	44	34,5	43,5	99	99
20	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	53	70	52,5	70	100	100
21	Крупы (злаки), бобовые	26	38	26,2	37,6	100	100
22	Макаронные изделия	7	11	7	10,5	100	100
23	Мука пшеничная хлебопекарная	22	25	21,9	25,3	100	100
24	Масло коровье сладко сливочное	16	18	15,7	18,3	100	100
25	Масло растительное	8	10	7,9	9,6	100	100
26	Кондитерские изделия	6	18	6,1	17,5	100	100
27	Чай, включая фиточай	0	1	0,369	0,44	84	84
28	Какао-порошок	0	1	0,35	0,42	80	80
29	Кофейный напиток	1	1	0,7	0,84	80	80
30	Сахар	32	41	32,5	41	100	100
31	Дрожжи хлебопекарные	0	0	0,297	0,37	85	85
32	Мука картофельная (крахмал)	2	3	1,4	2,1	80	80
33	Соль пищевая	4	5	3,5	5,25	100	100
Общий процент выполнения суточной нормы (%)							
Химический состав							
Белок, г		52	64	42	52,3	81,35593	81,87867
Жир, г		49	60	39,5	48,5	80,61224	80,33126
Углеводы, г		188	241	153	197	81,3289	81,87013
Энергетическая ценность, ккал		1365	1718	1099	1375	80,51282	80,0524

Заведующий:

Медсестра:

