

Качество и организация питания

Вопрос о правильном рациональном питании дошкольников интересует родителей, педагогов, медицинских работников. В соответствии с методическими рекомендациями Министерства здравоохранения СССР «Питание детей в детских дошкольных учреждениях» от 14 июня 1984 г. №11-14/22-б. медицинский персонал, осуществляет постоянный контроль за правильной организацией питания детей.

Улучшению качества питания в ДОО способствуют следующие мероприятия:

- Контроль качества доставляемых продуктов, правильность хранения, соблюдение сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм при составлении меню-раскладок, за качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологической потребности детей.
- Подсчет химического состава (белки, жиры, углеводы) и калорийности пищи проводимый старшей медсестрой 1 раз в месяц, а также итоговый анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости расхода продуктов (с использованием справочной таблицы химического состава, содержания энергетической ценности пищевых продуктов).
- Соответствие требованиям государственного стандарта и наличия сертификата качества с указанием даты, часа выработки сорта и категории, конечного срока реализации всех пищевых продуктов, поступающих в детский сад.
- Налаженная работа с заявками на продукты.
- Ежедневный контроль за санитарным состоянием пищеблока в соответствии с Санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений.
- Строгий контроль по соблюдению правил кулинарной обработки продуктов и качеству приготовления пищи.

- Медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверке блюда в соответствии с выходом, указанным в меню-раскладке. В составлении меню-раскладок участвует медсестра, повар, кладовщик, периодически – заведующий МБДОУ.

- Снятие пробы готовой продукции осуществляется старшей медицинской сестрой. Полученные результаты фиксируются в бракеражном журнале по контролю качества готовой пищи.

- Витаминизацию блюд непосредственно перед раздачей.

Строгое соблюдение санитарно-эпидемиологического режима, контроль за сроками реализации продуктов, улучшение материально-технического состояния пищеблока способствует качественному питанию детей в ДОУ.