

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ У ЧЕРВОНОПОЛЯНСЬКОМУ ЗДО «СОНЕЧКО»

Однією з умов збереження та зміцнення здоров'я дитини, підвищення опору її організму до хвороб, і як наслідок успішності у навчанні є повноцінне харчування. Саме тому адміністрацією закладу приділяється велика увага даному питанню.

Організація харчування дітей у дошкільному навчальному закладі здійснюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами) від 22 листопада 2004 р. № 1591, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спільним наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 1 червня 2005 р. № 242/329, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 р. № 298/227 (із змінами відповідно до наказу МОНмолодьспорту України від 26.02.2013 р. № 202/165), інших чинних санітарних норм та правил.

Відповідно до штатного розпису дошкільний навчальний заклад укомплектовано працівниками, які забезпечують організацію харчування.

У закладі встановлено доцільний трьохразовий режим харчування, наявні меню-вивіски, графіки видачі їжі (затверджені завідувачем), добові проби. Призначені відповідальні особи за організацію харчування та відповідальна особа за зняття проби з готових страв.

Відповідно до вимог організовано питний режим.



Ведеться контроль за дотриманням правил організації харчування з боку медперсоналу та адміністрації.

У дошкільному закладі наявні картотеки страв, орієнтовні двотижневі, сезонні меню, затверджені, Держпродспоживслужби, щоденні меню-розкладки, котрі відповідають картотекам страв.

Дошкільний навчальний заклад забезпечений проточною холодною та гарячою водою. Технологічне та холодильне обладнання знаходиться в робочому стані, є необхідна кількість посуду, котрий промаркований і використовується за призначенням.

В закладі наявний весь набір продуктів (в асортименті крупи, цукор, борошно, масло вершкове, овочі, риба, м'ясні та молочні продукти, соки тощо). Продукти харчування та продовольчу сировину постачають: ФОП Лопато О.В., ФОП Карпова Т.Ф.

Всі продукти харчування, що надходять, відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються документами, що засвідчують їх якість. В закладі створена бракеражна комісія.

Зберігаються продукти в спеціально обладнаній коморі, овочесховищі, холодильниках, де забезпечено дотримання санітарних норм, в тому числі товарне сусідство, температурний режим тощо. Дані про безпечність якості продуктів та термін їх реалізації систематично фіксується в Журналі бракеражу сирової продукції. Облік продовольчої сировини фіксується в Книзі складського обліку продуктів.

Аналіз виконання норм харчування основних продуктів за 2017 рік показав, що в цілому харчування вихованців дошкільного навчального закладу здійснюється наближено до норм (у середньому – 62%). Так виконання норм за 2017 рік становить:

м'ясо, м'ясопродукти – 40,%;

риба – 35%;

олія соняшникова – 100%;

масло вершкове – 81%;

молоко – 59%;

сир кисломолочний – 20%;

сир твердий – 74%;

яйця – 50%;

цукор – 95%;

картопля – 74%;

овочі – 74%;

фрукти – 26%;

соки – 82%

У порівнянні з 2016 роком якість харчування майже не змінилась.

Причинами невиконання норм харчування по молочних продуктах, м'ясних та рибних насамперед, є графік їхнього завезення (централізовано один раз на два тижня); по інших продуктах – невідповідність встановленої грошової і натуральної норми. Пільги в оплаті за харчування станом на 01.01.2017 року були встановлені:

для 3 дітей із сімей учасників бойових дій (100%);

для 5 дітей із багатодітних сімей (50%);

для 2 дітей із малозабезпечених сімей (100%);



Вихователі та помічники вихователів дошкільного навчального закладу беруть активну участь в організації харчування дітей, формують у них культуру харчування та розуміння значення прийому їжі для нормального функціонування організму. Дітей привчають сидіти за стіл охайними, з чистими руками, сидіти за столом правильно та користуватись столовим приладдям (столовою, чайною ложками та виделкою). Дітей середньої та старшої груп навчають чергувати: сервірувати столи, збирати використаний посуд, використовувати санітарний одяг.

Упродовж року спеціалісти санітарно-епідеміологічної служби здійснювали контроль за організацією харчування дітей у дошкільному навчальному закладі, зауважень щодо організації харчування не було.

Правильно організоване, поживне, багате на вітаміни харчування – добрий засіб зміцнення організму дитини. І саме за самопочуттям малят, їх фізичним станом, індексом здоров'я оцінюємо ефективність своєї роботи.