

***Информационная справка
по организации питания в дошкольном учреждении за 2018 год.***

В Детском саду № 2 ОАО «РЖД» уделяется большое внимание организации правильного сбалансированного питания, необходимого для нормального роста и развития детей,

Питание организовано в соответствии с десятидневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Для планирования детского питания в детском саду используется сертифицированная программа «Вижен-софт» - Питание в детском саду.

При составлении меню учитываются возраст детей: 1-3 и 4-8, а также рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Для обеспечения преемственности питания семьи и детского сада старшая медсестра ежедневно информирует родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке.

Пищеблок детского сада оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием и соответствует требованиям санитарных правил.

Все блюда – собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами и санитарными нормами. В технологических картах отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем старшей медсестры. Проводится обязательное информирование родителей о проведении витаминизации в представленном утреннем меню.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом – это кладовщик детского сада. Старшая медсестра и заведующий ведут контроль. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Вся документация ведется правильно, аккуратно, ежедневно проверяется руководителем и старшей медсестрой.

Ведется строгий контроль за санитарным состоянием пищеблока.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов старшая медсестра проводит 1 раз в десять дней, фиксируя в десятидневной накопительной ведомости, которая за тем анализируется бухгалтерией и руководителем, доводится до сведения родителей детского сада.

По итогам работы за 2018 год на совместном заседании «Совета по питанию» отмечено, что организация питания в детском саду находится на хорошем уровне, питание разнообразное. Дети получают в достаточном количестве мясо (говядина 1-й категории), рыбу - филе трески, творог, соки и фрукты в ассортименте ежедневно, свежие овощи, молоко и кисло-молочные продукты, свежая выпечка 1 раз в неделю.

В питании используется йодированная соль.

Мясо курицы поступает в учреждение только охлажденным согласно договора о поставке питания.

Проверяется режим питания детей по группам. Нарушений и замечаний нет: посуда обновлена полностью, меняется по мере необходимости, маркировка используется по назначению. Сотрудники пользуются отдельной посудой.

В дошкольном учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Первое и третье блюдо готовятся на серебряной воде, которую доставляет организация по договору. В течение дня строго соблюдается питьевой режим детей.

В дошкольном учреждении осуществляется реализация кислородных коктейлей, полезных и питательных, укрепляющих и тонизирующих. Прием кислородного коктейля воспитанниками осуществляется по рекомендации педиатра, под контролем старшей медсестры.

Регулярно ведется лабораторный контроль (производственный контроль) организации питания в дошкольном учреждении работниками ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту», аккредитованный испытательный лабораторный центр.

Ежедневный контроль правильной организацией питания осуществляет старшая медсестра и заведующий. По результатам лабораторного контроля питания детей случаев отклонений калорийности питания от нормы не выявлено.

Большое внимание уделяется привитию культуры приёма пищи: в каждой группе используются скатерти, посуда яркая, красивая, в старшей и средней группе воспитанникам прививаются навыки приёма пищи вилкой и ножом. С младшей группы детей учат пользоваться салфеткой, благодарить за вкусно приготовленную еду. Детей дошкольного возраста учат приёмам сервировки стола.

Правильная организация питания детей во многом способствует уменьшению заболеваемости детей в учреждении.

Уважаемые родители, не надо забывать, что питание ребенка в детском саду должно сочетаться с правильным питанием в семье.

Заведующий «Детским садом № 2 ОАО «РЖД»

Л. А. Нархова