

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В **САДОЧКУ**



Харчування в Дошкільному навчальному закладі (ясла-садок) № 76 «Золотий Півник» здійснюється на підставі ст.35 Закону України "Про дошкільну освіту", чинного Статуту закладу та наступної нормативної бази:

"Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" (затверджено постановою КМУ від 24 березня 2021 р. №305);

«Інструкція щодо організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» (затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 року № 298/227, із змінами від 26.02.2013 № 202/165);

«Порядок встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних, комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах» (затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 21.11.2002 року №202).

Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які виховуються в дошкільному закладі. Режим харчування дітей в закладі відповідає режиму роботи закладу та вікових груп і затверджений завідувачем. Графік видачі їжі затверджується завідувачем закладу.

Харчоблок дошкільного навчального закладу включає: цехи (гарячий, холодний), комору сухих продуктів, мийку кухонного посуду, окремі приміщення для зберігання продуктів (овочів, фруктів). Устаткування харчоблоку: кухня (цех для приготування їжі); три побутові холодильники з термометрами для контролю температурного режиму; технологічне обладнання: дві електричні плити, м'ясорубки (для сирової і готової продукції), пароконвектомат, жарова шафа, протирочна машина, каструлі для приготування страв, відповідно марковані щодо їх призначення: столи для обробки продуктів харчування промарковані – окремо для сирової і готової продукції; шафи та стелажі.

Харчоблок забезпечений достатньою кількістю кухонного посуду, інвентарю, санітарним і спеціальним одягом (халати, фартухи, хустки,

ковпаки тощо) все промарковане, використовується лише за призначенням та замінюються при забрудненні.

Згідно норм на харчоблоці знаходяться всі необхідні миючі, дезінфікуючі засоби та методичні рекомендації щодо їх застосування.

Основними принципами організації харчування в дошкільному закладі є: відповідність енергетичної цінності раціонів енерговитратам дітей, збалансованість та максимальна різноманітність раціону, технологічна та кулінарна обробка продуктів і страв, що забезпечує їх смакові якості та зберігає вихідну харчову цінність, забезпечення санітарно-гігієнічних норм (дотримання всіх санітарних вимог до стану харчоблоку, продуктів харчування, їх транспортування, зберігання, приготування та роздачі страв).

У закладі проводиться систематична і планомірна робота, зокрема: організовано безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття безпечних і якісних продуктів харчування, продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології приготування страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку); харчування здійснюється згідно з затвердженим Держпродспоживслужбою примірним чотиритижневим сезонним меню; щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного чотиритижневого меню, картотеки страв складаємо меню-розклад окремо для двох вікових груп – дітей віком до 3-х років та дітей віком від 3-х до 6-ти років відповідно до затверджених норм харчування.

Кожного дня за 30 хв. до роздачі їжі медичний працівник оцінює якість її приготування, в його присутності кухар відбирає добові проби в чистий посуд з кришкою в об'ємі порції для дітей молодшої групи. Проби зберігаються протягом доби в холодильнику до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня і є показником якості роботи кухарів.

У закладі здійснюється щоденний контроль за організацією харчуванням дітей медсестрою і завідувачем ДНЗ. Результати фіксуються в журналі контролю за організацією харчування. На основі результатів контролю проводиться індивідуальна робота з певною категорією працівників.

Кожного дня, старшою медичною сестрою закладу ведеться огляд працівників харчоблоку на гнійникові захворювання, який фіксується в журналі здоров'я працівників харчоблоку. Систематично контролюється проходження працівниками харчоблоку медичних оглядів, відповідно до чинного законодавства.

Планово проводиться контроль за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку, технологією приготування їжі, умовами її зберігання і дотриманням термінів реалізації, виконанням норм .

Об'єм та частота завою продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей і завозяться в заклад 3-4 рази на тиждень. Медичною службою закладу здійснюється постійний контроль за постачанням продуктів харчування.

Продукти харчування надходять до навчального закладу разом із супровідними документами, які свідчать про їх безпечність, якість, ґатунок, категорію і дату виготовлення.

Термін реалізації визначається підприємством, постачальником, тому продукти харчування з обмеженим терміном реалізації (молоко, кисломолочні продукти, м'ясо, риба, тощо) реєструється в журналі «Журнал бракеражу сирих продуктів», де обов'язково фіксуються дати та час останнього терміну реалізації.

Завідувач з господарства та сестра медична старша ведуть суворий облік продуктів харчування, який фіксується у «Книзі складського обліку», де вказується дата їх надходження, дотримується термінів реалізації продуктів, планує своєчасне забезпечення основними продуктами харчування на два дні, здійснює їх видачу на харчоблок згідно меню.

Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості. Комора де зберігаються продукти харчування, має достатню вентиляцію, суха та з природнім освітленням. Стан овочів при зберіганні контролюється 1-2 рази на тиждень.

Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів медсестра веде «Журнал обліку виконання норм харчування». На підставі даних цього журналу кожні 10 днів проводиться аналіз якості харчування, а при необхідності – його корекція. При невиконанні норм харчування з метою подальшої корекції харчування проводиться розрахунок.

При невиконанні норм харчування з метою подальшої корекції харчування проводиться розрахунок основних інгредієнтів їжі у раціонах харчування дітей відповідно до таблиць хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування.

Сестра медична старша Приходько Ганна контролює виконання меню і якість страв, проводить санітарно-просвітницьку роботу серед персоналу та батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період, дає оцінку ефективності харчування, проводить заняття з персоналом з питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і групових гострих кишкових інфекцій.

Кухарі відповідають за високоякісне і своєчасне приготування їжі та дотримання технологічних вимог: під час кулінарної обробки продуктів дотримуються максимального збереження харчової цінності страв.

Завідувач, медсестра, вихователі груп дошкільного закладу проводять інформаційно-роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім'ї. Домашнє харчування має доповнювати раціон дитячого садка. Питання раціонального харчування дітей включається у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, розглядається на загальних зборах колективу, виробничих нарадах, висвітлюється в інформаційних куточках та на сайті ДНЗ.

Для отримання інформації батьками про харчування дітей в закладі, в інформаційних куточках та на сайті ДНЗ щодня розміщується меню.

Зміни в нових нормах харчування дітей в закладах дошкільної освіти



Організація харчування у ЗДО здійснюється з дотримання норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

З 7 квітня 2021 року набрали чинності нові норми та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку затверджені постановою КМУ від 24 березня 2021 р. №305 .

Відповідно до нових норм організації харчування виділено такі вікові групи: від 1 до 4 років та від 4 до 6 років.

Такі зміни прийняті, щоб:

- урегулювати організацію харчування дітей з огляду на принципи здорового харчування;
- привести енергетичну цінність раціону, структури харчування до Норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах і енергії.

Зміни щодо норм харчування

- Обмежено кількість солі та цукру, жирів рослинного і тваринного походження.
- До норм не включено ковбасні вироби, сосиски, риби, м'ясні та плодоовочеві консервації, кондитерські вироби, через те, що вони містять високий вміст солі, цукру, а деякі з них консерванти та трансжирні кислоти, що суперечать принципам здорового харчування.
- Зменшено кількість споживання хліба та картоплі. Натомість збільшено кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп та бобових