

Условия питания воспитанников МБДОУ ДС №62 «Золотой улей»

В 2022/2023 году списочный состав детей – 236 детей. В детском саду функционирует 11 групп, в том числе 2 группы раннего возраста для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и 9 садовых групп для детей в возрасте от 3-х до 7-и лет.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в детском саду организовано пятиразовое питание детей.

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. Ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения. При составлении меню-требования медсестра руководствуется 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд.

Для правильной организации питания детей в ДОУ имеется пищеблок. Общая площадь пищеблока составляет – 76,26 м², кладовая – 28,35 м², цеха – 47,91 м²

Согласно СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» пищеблок разделен на производственные помещения: холодный цех, горячий цех, овощной, мясорыбный, моечная кухонной посуды, кладовые.

В горячем цехе имеется производственное оборудование: – электрические плиты, электрическая сковорода, жарочный шкаф, электрокотёл, электропривод, контрольные весы, производственные столы. Мясорыбный цех: производственные столы, контрольные весы, электромясорубка, колода для разуба мяса. Холодный цех: производственные столы, овощерезательная машина. Овощной цех: производственные столы, универсальный механический привод, Складские помещения оснащены стеллажами подтоварниками, холодильной камерой, низкотемпературными холодильниками. Для мойки кухонной посуды имеются моечная ванная, раковина, стеллажи.

В ДОУ строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования к пищеблоку, к процессу приготовления и хранения пищи, что является важнейшим условием правильной организации питания детей.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правила личной гигиены. Результатом является отсутствие зафиксированных случаев отравления и заболевания детей.

Пищеблок МБДОУ ДС № 62 «Золотой улей» оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием: производственные столы, контрольные весы, холодильное оборудование, овощерезательная машина, моечная ванна, мясорубка для сырого мяса, мясорубка для готовой продукции, кипятильник, котёл, электросковорода, электроплита, духовой шкаф, шкаф для хлеба.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Для приготовления пищи используется алюминиевая посуда. Вся кухонная посуда и инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов и используются по назначению. Чистая кухонная посуда хранится на решетчатых стеллажах. Все группы детского сада обеспечены необходимым количеством столовой посудой (тарелки, чашки, ложки, вилки).

В целях профилактики и улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения в условиях детского сада круглогодично проводится витаминизация: в промежутке между завтраком и обедом в ДООУ проводится дополнительный приём пищи (второй завтрак), включающий сок или свежие фрукты. Кроме этого проводится искусственная «С» витаминизация третьих блюд витамином «С» (аскорбиновой кислотой). На пищеблоке ведется специальный журнал по витаминизации третьих блюд, в котором медицинская сестра (или другой работник, осуществляющий «С» витаминизацию) ежедневно отмечает название витаминизированного блюда, число порций, общее количество введенной аскорбиновой кислоты и время проведения витаминизации блюда.

Кроме витамина «С», в рацион питания детей введены продукты, обогащенные микронутриентами. Так, в меню включен детский киселек «Валетек», который содержит 13 витаминов (концентрат киселя с витаминами С, В₁, В₂, В₃, В₁₂, РР, А, D₃, Е, К₁, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин). Один раз в неделю дети от 2-х до 7-и лет на обед получают хлеб «овсяночка», который содержит: ценные белки, слизиобразующие вещества, витамины Е, А, группы В, ферменты, пищевые волокна (клетчатка.)

Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДООУ, поэтому в детском саду организован питьевой режим. Используется кипяченая вода, которая хранится не более 2-х часов. Воду дают ребенку из чашек, кружек. При этом чистые чашки ставятся на поднос (вверх дном).

Для 100% выполнения натуральных нормы питания старшей медсестрой Горловой О.И. один раз в десять дней проводятся расчёты. По результатам отчётов, в случае невыполнения нормы питания по отдельным позициям, проводится корректировка в течение следующей декады.

Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. Для информирования родителей в ДООУ и преемственностью питания в ДООУ и дома воспитатели ежедневно вывешивают меню. Следует отметить, что родители проявляют большое внимание питанию, интересуются, что ребёнок кушал в течение дня, из чего приготовлено то или иное блюдо.

С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, дают рекомендации по организации питания в домашних условиях.

Ежедневный контроль за организацией питания в ДООУ осуществляет бракеражная комиссия. Члены комиссии следят за доставкой и разгрузкой продуктов питания, условиями их хранения, за правильностью составления меню, проводят органолептическую оценку готовой пищи, проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовой порции и количеству детей.

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале.

*Соответствие материально-
технической базы пищеблока
современным требованиям
организации питания детей*



Оборудование пищеблока.

Оборудование пищеблока соответствует санитарным правилам к организации общественного питания.

Пищеблок МБДОУ ДС № 62 оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. В основном, оборудование пищеблока с большим сроком эксплуатации (1990 и 1991 года выпуска).

Новое оборудование: в 2010 году были приобретены 2 шкафа холодильных, в 2012 году установлен новый жарочно-пекарский шкаф (ЭШП_3с(у)), в 2020 году приобретена картофелечистка, заменена электроплита.

Температурный режим холодильного оборудования соответствует нормам: в холодильных шкафах — 3-4°C, в холодильной камере — 5°C.

Система притяжно-вытяжной вентиляции находится в рабочем состоянии.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Производственное оборудование, инвентарь и посуда соответствуют всем требованиям: столы для обработки пищевых продуктов имеют цельнометаллическое покрытие. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные столы, ножи и доски.

Для приготовления пищи используется алюминиевая посуда, которая имеется в достаточном количестве.

Для мытья посуды используется моечная ванна, чистая посуда хранится на решетчатых стеллажах.

Все группы обеспечены столовой посудой соответственно списочному составу детей в группе. Тарелки, чашки, в которых появляются трещины, сколы из обихода изымаются и заменяются новыми.



Овощерезка

Год выпуска 2003

Холодильный шкаф ШХ-0,80 (2 шт.)

Год выпуска 2010





Электроплита ПЭ-051М (2 шт.)

Год выпуска 1989



Электроротел КПЭ 60-1

Год выпуска 1991



Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-3с(у)

Год выпуска 2010



Сковорода электрическая СЭСМ 0,2.00.000 РЭ

Год выпуска 1990

*Информация о деятельности
учреждения по созданию
условий для повышения
культуры питания*



Одним из основополагающих факторов успешности работы педагогического коллектива по формированию основ культуры питания у дошкольников является высокий уровень компетентности педагогов в данном вопросе.

С целью поддержания высокого качества работы, обеспечения компетентности педагогов в вопросах воспитания культуры приема пищи в детском саду организована консультативная поддержка педагогов, оформлена подборка материалов в помощь воспитателям при организации образовательной деятельности с дошкольниками.

Заведующим на совещаниях и старшей медицинской сестрой на педагогических советах периодически рассматриваются итоги анализа работы по организации питания в детском саду и сохранению и укреплению здоровья воспитанников.

Для молодых педагогов проводятся мастер-классы по организации питания, где воспитатели, имеющие большой опыт работы с детьми, демонстрируют методы и приемы, способствующие формированию у дошкольников навыков владения столовыми приборами, навыков культуры поведения за столом, а также способствующие повышению аппетита у дошкольников.



В МБДОУ детский сад №62 «Золотой улей» организована система образовательной работы с дошкольниками по формированию навыков и умений культуры питания, которая реализуется через разнообразные формы работы: через организацию непосредственно образовательной деятельности с дошкольниками, в процессе совместной деятельности педагогов и детей в ходе режимных моментов, в процессе самостоятельной детской деятельности.



В ходе непосредственно образовательной деятельности дети получают представления о правилах культурного питания, о том, что в умении красиво и правильно вести себя за столом проявляется культура человека.

Использование художественной литературы в беседах с детьми также является эффективным средством формирования у детей представлений о нормах поведения за столом. Кроме того, педагогами используется народный фольклор (песенки, потешки, пословицы и поговорки о еде), который содержит в себе веками накопленную народную мудрость.

В процессе проведения режимных моментов, связанных с приемом пищи, воспитатели включают работу по формированию культурно-гигиенических навыков приема пищи, навыков культурного поведения за столом, обращают внимание на гигиену питания, осуществляют индивидуальный подход к детям во время приема пищи. Правильная и красивая сервировка стола создает у



детей аппетит и доброжелательный настрой.

Начиная со среднего дошкольного возраста, дети оказывают взрослым помощь при сервировке стола: в средней группе такая работа организуется в форме индивидуальных трудовых поручений, начиная со старшей группы – в форме дежурства по столовой. В группах детского сада созданы уголки дежурств, где рас

пол
оже
на
фор
ма



рас
пол
оже
на
фор
ма
для дежурных и необходимый
инвентарь (щетки, совки,
салфетки). В ходе дежурства у
дошк
ольни
ков

закрепляется умение сервировать стол для приема пищи, знания о названиях столовых приборов, кухонного инвентаря.

Так как игровая деятельность является приоритетной в дошкольном возрасте, то педагоги активно используют ее возможности для закрепления у дошкольников знаний о правилах и нормах питания, о вкусной и здоровой пище, о витаминах, которые содержатся в различных продуктах.

В группах имеются дидактические игры, содержание которых направлено на закрепление у дошкольников знаний о столовых приборах, о способах сервировки стола, о полезных и вредных продуктах, о видах продуктов (растительные, молочные, мясные,



хлебобулочные и др.), о витаминах, о нормах и правилах поведения за столом.

Способствует закреплению знаний о столовом этикете организация сюжетно-ролевых игр, где дети, принимая на себя роль взрослого, отображают имеющиеся у них знания, умения и навыки. Так, в группах проводятся игры «Ждем гостей», «День рождения у куклы Тани», «Приготовим обед

для зверят» и др.

Непосредственное закрепление и обобщение знаний о пользе продуктов питания, о последовательности и правилах приготовления пищи происходит в досуговых мероприятиях: при проведении конкурсов и викторин со старшими дошкольниками, в ходе праздников с участием родителей и др. Зачастую в ходе праздничных утренников родители принимают участие в конкурсах, где могут продемонстрировать свои знания о полезных и вредных продуктах, принять участие в дегустации детских блюд, проявить свои кулинарные умения и навыки.



Большое внимание в процессе воспитания культуры питания у дошкольников уделяется взаимодействию коллектива детского сада с родителями.

Регулярно на родительских собраниях проводятся встречи с заведующим и старшей медицинской сестрой, на которых родители могут получить ответы на интересующие их вопросы по

организации питания в детском саду. Выступая на родительских собраниях, старшая медсестра знакомит родителей с принципами рационального и здорового питания, которые основаны на регулярности, полноценности и разнообразии, объясняет родителям важность соблюдения принципа преимущества питания дошкольников в детском саду и дома.

Родители постоянно получают информацию о питании детей в родительских уголках, где располагается ежедневно сменяемое меню с указанием веса (нормы) порции.

Воспитателями организована консультативная помощь родителям в вопросах питания дошкольников: проводятся консультации на темы

«Питание в детском саду и дома», «Воспитание культуры питания у детей», «Если Ваш ребенок плохо ест» и др.



Для того, чтобы родители в полной мере получили представление о том, какую пищу получают их дети в детском саду, педагоги организуют презентации для родителей на тему «Мы Вас угощаем», где родители могут продегустировать блюда, приготовленные в детском саду, познакомиться со способами дизайна блюд, способствующими повышению у детей интереса к процессу приема пищи.

Кроме того, на стендах для родителей воспитатели располагают информационный материал для родителей о том, какие знания и умения о нормах поведения за столом важно привить ребенку-дошкольнику, о том, какая пища необходима малышам, а какая не только не является полезной, но может быть даже вредна и т.д.

Согласованность действий всех членов коллектива детского сада, организация системы образовательной работы с детьми и системы взаимодействия коллектива детского сада с родителями способствуют успешности работы по направлению воспитания у дошкольников культуры питания.



Организация питания в детском саду



Организация питания в детском саду



Презентация для родителей "Как можно украсить блюдо из яиц?"





Стенгазеты, оформленные родителями



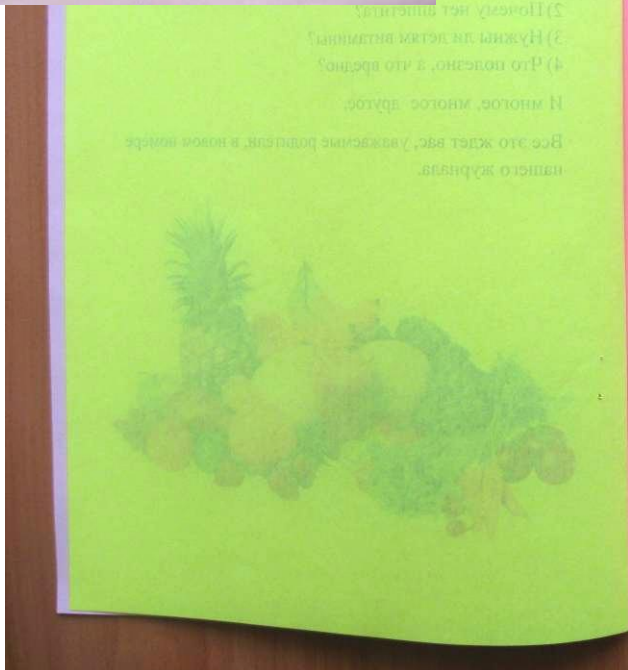
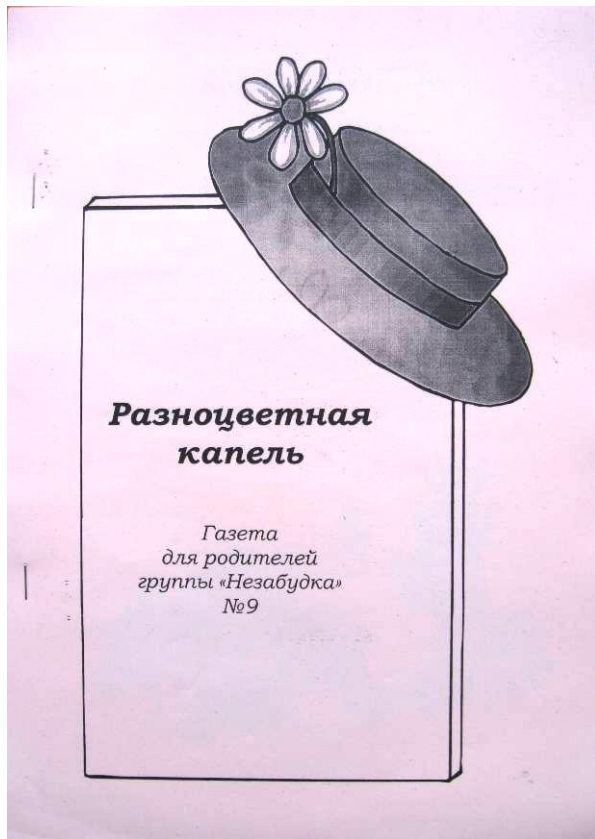
Стенды для родителей



Стенды для родителей



Газета для родителей (тематический номер по организации детского питания)



Все о питании

Здоровое питание детей

Самое важное для родителей - это здоровье наших детей. Здоровье и питание детей неразрывно связаны. Правильное, рационально организованное питание детей влияет не только на физическое состояние малыша, но и на его нервно-психическое развитие. Какой бы завлекательной ни была реклама, в какие бы пестрые и красивые коробочки ни упаковывали товар, не забывайте - питание детей должно быть натуральным!

В детском питании есть свои особенности. Одно из основных отличий связано с ростом детского организма. Ребенку требуется значительно больше белков, микроэлементов и витаминов, чем взрослому. Здоровые дети, в отличие от большинства взрослых, весьма подвижны. Ограничение в движениях приводит к недостаточной секреции гормонов роста, заболеваниям и, в конечном счете, к отставанию в развитии. Благодаря интенсивности своего обмена дети могут без заметного для себя вреда съедать больше сладостей, чем взрослые.

Дети гораздо активнее взрослых используют холестерин. Он входит в состав клеточных мембран и некоторых органоидов клетки, а новых клеток у ребенка образуется очень много. Жировые клетки, составляющие сало, формируются у детей в основном в первые годы жизни. В дальнейшем их число практически не увеличивается, происходит лишь разрастание, увеличение в размерах уже имеющихся клеток. Поэтому фигура взрослого человека во многом зависит от того, как его кормили в детстве. У детей в совершенстве функционируют регуляторные механизмы, управляющие приходом и расходом энергии. Организм ребенка всегда отлично знает, что ему нужно и в каком количестве. Правда, при избытке сладких и вкусно приготовленных блюд (жареных, жирных, со специями и т.п.) аппетитом будет руководить уже не физиологическая потребность, а язык. Оптимальная регуляция обмена веществ сохраняется примерно до 14-17 лет. В дальнейшем она остается на высоком уровне лишь при здоровом образе жизни.

Мы за здоровое питание!

Консультативный материал для родителей



Альбом рецептов домашней кухни (по советам родителей)



Сельдь под шубой

Ингредиенты:

Филе соленой сельди – 300 грамм
Картофель – 3 штуки
Свекла – 2 штуки
Морковь – 2 штуки
Луквица – 1 штука
Яйцо – 2 штуки
Яблоко – 1 штука
Майонез – 1 пачка

Способ приготовления:

Овощи отварить в мундире до полной готовности. Яйца отварить и натереть на мелкой терке. Сельдь и лук режем кусочками. Картофель, свеклу, морковь и яблоко трем на крупной терке. После того как все ингредиенты подготовлены укладываем все слоями. Вначале выкладываем картофель, сельдь, лук, яблоко, затем яйцо, морковь, свеклу. Все слои смазать майонезом. Украсить.



Торт-желе «Фруктовое ассорти»

Ингредиенты:

Мука – 1 стакан
Сахар – 1 стакан
Яйцо – 4 штуки
Ванилин
Желе – 1 пачка
Фрукты

Способ приготовления:

Взбить яйца, добавить сахар, муку и ванилин. Выложить в форму и выпекать при 180 градусах 30 минут. Бисквит вынуть и остудить. Разводим желе и режем фрукты.

В форму кладем бисквит, сверху укладываем фрукты и заливаем желе. Ставим в холодильник для застывания.

Участие родителей в детских праздниках



Праздник для мам. Игра «Сервируем стол для мамы»



Праздник «День защитника Отечества». Игра «Папа – лучший в мире повар!»

**Укомплектованность
квалифицированным
производственным персоналом
пищеблока**





Пищеблок укомплектован кадрами на 100%.

Шеф-повар:

- Гончарова Нина Николаевна: организует работу производства, обеспечивает качество и своевременность предоставления пищи

3 повара – выполняют работу по приготовлению блюд и кулинарных изделий высокого качества:

- Губарева Раиса Григорьевна
- Пикина Татьяна Николаевна
- Балашова Людмила Ивановна

2 подсобных рабочих – обеспечивают соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке в соответствии с требованиями Роспотребнадзора, проводят первичную обработку овощей:

- Костомарова Ольга Ивановна
- Кузьменко Татьяна Яковлевна

Кладовщик:

- Травникова Оксана Владимировна – отвечает за своевременную доставку продуктов, точность веса, количество и качество получаемых продуктов.

Старшая медицинская сестра:

- Голова Оксана Ивановна – несет ответственность за организацию рационального питания детей.

В ДОУ работают высококвалифицированные специалисты, имеющие большой стаж работы. Так как за последние годы отсутствует текучесть кадров, сложился сплоченный, дружный коллектив, который неравнодушно относится к своей работе.



Гончарова Нина Александровна
Шеф-повар
Образование среднее
специальное, Старооскольский
учебно-производственный
комбинат, повар, 1976г.
Стаж работы:
в должности – 30 лет
в ДОУ – 13 лет
Разряд по специальности – IV

Губарева Раиса Григорьевна
Повар
Образование среднее
специальное,
Старооскольское ПУ №12,
повар-кондитер, 1999г.
Стаж работы:
в должности – 5 лет
в ДОУ – 3 года
Разряд по специальности – IV



Пикина Татьяна Николаевна
Повар
Образование среднее
специальное, ТУ-102
г.Коммунарска, 1975г.
Стаж работы:
в должности – 32 года
в ДОУ – 3 года
Разряд по специальности – IV



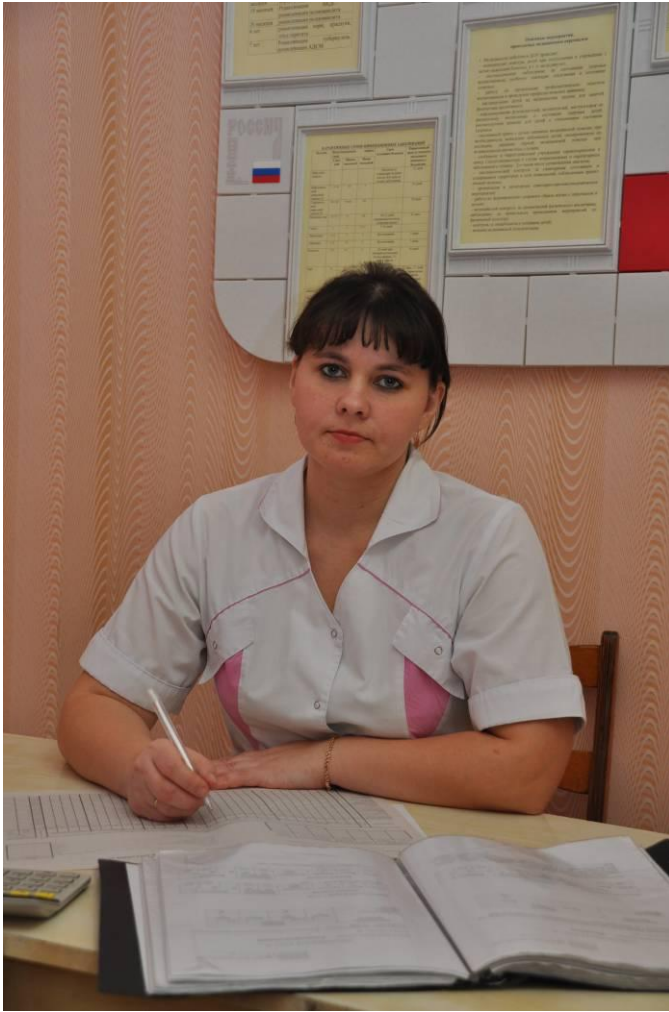
Балашова Людмила Ивановна
Повар
Образование среднее
специальное, Ярославское
торгово-кулинарное училище,
повар, 1969г.
Стаж работы:
в должности – 28 лет
в ДОУ – 22 года
Разряд по специальности – IV

Костомарова Ольга Ивановна
Подсобный рабочий
Стаж работы в ДОУ – 8 лет



Кузьменко Татьяна Яковлевна
Подсобный рабочий
Стаж работы в ДОУ – 8 лет





Горлова Оксана Ивановна
Старшая медсестра
Образование среднее
профессиональное,
Старооскольский медицинский
колледж, акушерское дело,
2002г.

Стаж работы:
в должности – 14 лет
в ДООУ – 10 лет.

Травникова Оксана Владимировна
Кладовщик

Образование среднее
специальное, Старооскольское
педагогическое училище, 1993г.
Стаж работы в ДООУ – 15 лет



*Отзывы родителей
об организации питания
и качестве реализуемых блюд*



*Благодарим
за суп и кашу
и заботу вашу!*



*На реке застыл ледок,
Подрастает мой сынок,
В садик милый побежал,
И растет не по часам.
Стал здоровым, сильным, крепким,
Уплетает все подряд,
Ест, и каши, и котлетки
Ну, спасибо, детский сад!*

*Стуликова Ирина Ивановна,
мама Стуликова Никиты*



Ой, что было! ой, что было!
Дочке завтрак я сварила,
Но упрямый мой ребенок
Отвечает мне спросонок:
«Нет, твой завтрак не хорош,
Лучшее в саду найдешь!»
Мама в садик поспеши -
Все рецепты запиши!



Горлова
Оксана
Ивановна,
мама
Горловой
Ники

Мечта сынули

Кушать овощи и фрукты

Учат в садике у нас,

И молочные продукты

Получаем про запас.

Мясо, рыбу, макаронны,

Рацион у нас большой.

Видишь, мама, как я вырос -

Сам безу уже домой.

Чтобы сильным стать и смелым

Витамины надо есть

И тогда все книги мира,

Мама, я смогу прочесть.



*Чернова Анастасия
Александровна,
мама Чернова
Георгия*

Меню для мамы

Мама, хочешь, расскажу
С кем я в садике дружу,
С кем играю, что я ем
Я ж не маленький совсем.
В завтрак кашка да чаек,
Булка с маслом и сырок,
Сок иль яблочки едим
За столом не говорим.
А в обед ждет нас супок,
Ждет котлетка, киселек,
В полдник пьем мы молочко
Вкусное, полезное!
Вечерком омлет едим,
Всем спасибо говорим.

Видишь, мама, все я
знаю
И меню запоминаю,
Чтоб тебе все рассказать
И рецепты записать.
Будет дома, как в саду,
Очень садик я люблю!



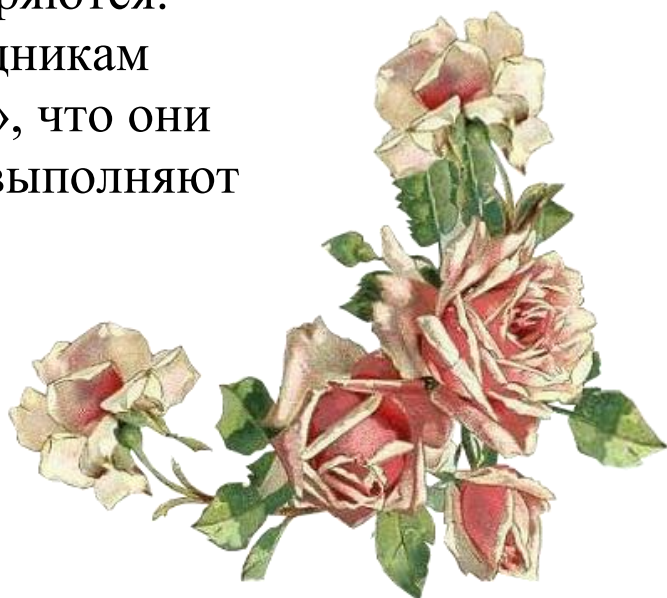
Гриневич Елена Владимировна,
мама Гриневич Максима

Отзыв о питании в детском саду

Наш сын Лыков Кирилл уже 4-ый год посещает детский сад № 62 «Золотой улей». Большую часть времени дети проводят в детском саду, поэтому очень важно, чтобы пища, которую они получают там, была полезной и разнообразной. Посещая детский сад ни разу у нас не было претензий к питанию, питание всегда сбалансированное и разнообразное: рыба, птица, мясо, овощи, каши, молочные продукты. Наш сын имеет даже несколько любимых блюд, а после детского сада приходит домой всегда сытый и ужинает спустя какое-то время. В нашем саду работают повара с многолетним стажем. Когда забираешь ребенка пораньше, то, проходя мимо кухни, сразу появляется желание снова вернуться в детство. Мы каждый день видим меню, чем наш ребенок будет питаться сегодня. В конце меню даются рекомендации, чем можно покормить ребенка вечером. Рацион меню содержит достаточно белков, жиров и углеводов, а так же в нем присутствует множество витаминов. Мне нравится, что в течение месяца блюда меню не повторяются.

Мы благодарны сотрудникам детского сада «Золотой улей», что они добросовестно и с любовью выполняют свою работу.

Лыкова Татьяна Александровна,
мама Лыкова Кирилла



Отзыв о питании в детском саду

Я считаю, что меню детского сада каждый день разнообразное и вкусное. Дочка иногда просит, чтобы я приготовила свекольник или садовые котлетки. Но у меня почему-то так не получается, дочка обижается. А я думаю, что это даже здорово, что ей так нравится в детском саду. Так что огромное спасибо вам повара и весь коллектив за заботу о наших детях.



Кругликова Нина Викторовна,
мама Кругликовой Ульяны