

Організація харчування в дошкільному навчальному закладі

Головними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей є раціональний режим харчування та збалансованість раціону.

Харчування в Зачепилівському дошкільному навчальному закладі (ясла-садок) «Ромашка» здійснюється на підставі Закону України «Про дошкільну освіту» ст.35, чинного Статуту закладу та наступної нормативної бази:

Постанови КМУ від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами);

Наказу МОЗ та МОН України від 01.06.2005 №242/329 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»;

Наказу МОЗ та МОН України від 17.04.2006 №298/227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах»;

Наказу МОЗ та МОН України від 21.11.2002 №202 «Про порядок встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних, комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах»;

Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом МОЗ України від 24.03.2016 №234.

Режим харчування дітей в закладі відповідає режиму роботи закладу та вікових груп.

Харчування здійснюється згідно з двотижневим меню, яке складається на осінньо-зимовий, весняний та літній періоди року.

Щодня на кожний наступний день складаємо меню-розклад, відповідно до наявності продуктів харчування та з урахування примірного двотижневого меню, картотеки страв та затверджених норм харчування.

Сестра медична старша дошкільного навчального закладу здійснює постійний контроль за:

- якістю продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, умовами їх зберігання та дотриманням термінів реалізації;
- якістю приготування їжі (технологія приготування, дотримання норм вкладених продуктів, вихід страв, смакові якості їжі);
- роздачею їжі по групах;
- організацією харчування по групах, вихованням у дітей культурно гігієнічних навичок;
- дотриманням санітарно-епідеміологічного режиму на харчоблоці й у допоміжних приміщеннях;
- дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- своєчасністю проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

Вона щоденно аналізує харчування на фізіологічну повноцінність; один раз на десять днів проводить аналіз якості харчування (виконання затвердженого набору продуктів); щомісяця проводить більш глибокий аналіз харчування на збалансованість.

Завідувач дошкільного навчального закладу здійснює загальне керівництво організацією харчування, зокрема:

- контролює роботу працівників (медичних, харчоблоку), які відповідають за

організацію харчування;

- контролює постачання продуктів, дотримання правил їх зберігання і використання, постановку роботи на харчоблоці, правильність складання меню-розкладу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при приготуванні та видачі їжі;
- періодично перевіряє організацію харчування дітей у групах.

Аналіз харчування проводиться щоквартально. Результативність перевірок узагальнюється наказом по дошкільному навчальному закладу.

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

Питання раціонального харчування дітей включається у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, розглядається на загальних зборах колективу, виробничих нарадах, висвітлюється в інформаційних куточках.

Для отримання інформації батьками про харчування дітей в закладі, в інформаційних куточках щодня розвішується меню.