

АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

МБДОУ № 70



«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №70 г. Пензы «Буратино».

МДОУ расположено по адресу: 1 корпус - 440061, г. Пенза, ул. Мельничная 40а, в типовом здании, телефон (841-2) 94-33-75. 2 корпус – 440061, г. Пенза, ул. Луначарского, 5, в типовом здании, телефон (841-2) 94-72-77.

Работа ДОУ строится в соответствии с Уставом учреждения от 15.03.2015 г. и Лицензии на право ведения образовательной деятельности серия 58Л01 № 0000560 Рег. № 11747 от 10.12.2015 года (с приложением на ведение дополнительно образовательных услуг)

Статус ДОУ: муниципальное дошкольное образовательное учреждение – детский сад второй категории комбинированного вида.

ДОУ рассчитано и функционирует 12 групп:

- Группа раннего возраста- 3
- 2 младшая группа- 2
- Средняя группа- 2
- Старшая группа-2
- Подготовительная группа-3 (одна из них логопедическая)

Списочный состав - 378 человек. В детском саду работают 30 воспитателей и специалисты: 2 учителя-логопеда, 4 музыкальных руководителя, инструктор по физкультуре, медицинская сестра, врач - педиатр, 15 помощников воспитателя.

Заведующая ДОУ – Аткина Лидия Николаевна;

Заместитель заведующей по УВР – Алюшева Регина Андреевна.

Наш коллектив уделяет большое значение организации питания детей. Правильная организация питания детей, воспитывающихся в дошкольных учреждениях, приобретает особую актуальность в связи с высоким охватом ими детей раннего и дошкольного возраста. Поэтому организация рационального питания ребенка требует постоянного внимания родителей и всего персонала детского учреждения.

Питание ребенка должно быть организовано так, чтобы оно полностью обеспечивало растущий организм энергией и основными пищевыми веществами.

Правильная организация питания в нашем дошкольном учреждении предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценных рационов питания;
- использование разнообразных продуктов, которые содержат необходимые минеральные вещества и витамины;
- соблюдение режима питания;
- воспитание культурно-гигиенических навыков, в зависимости от возраста детей;
- проведение непосредственно-образовательной деятельности в области познания, коммуникации и труда взрослых, связанных с питанием детей;
- проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями;
- ведение учета состояния здоровья, особенностей развития и индивидуальный подход к каждому ребенку;
- повседневный контроль за работой пищеблока и правильной организацией питания детей в группах.

Питание детей от 1 до 7 лет в целом различается лишь по количеству основных пищевых веществ, суточному объему рациона и величине разовых порций.

Необходимо постоянно стремиться к сохранению в рационах детей оптимальных количеств белков, жиров и углеводов и правильному их соотношению, не допуская нарушений даже в отдельные дни.

В нашем детском саду Муратова Ольга Викторовна занимает должность медицинской сестры, имеет первую квалификационную категорию по должности. В ее обязанности входит:

- ежедневный контроль за санитарным состоянием МДОУ;
- ежедневно составляет меню на питание воспитанников детского сада (отдельно на ясли и сад)
- следит за соблюдением и выполнением всех требований по технологии приготовления пищи и выходом готовых блюд;
- проводит анализ питания по детскому саду (1 раз в 10 дней и ежемесячно);
- систематически проводит большую работу по повышению квалификации помощников воспитателей, поваров путем теоретических и практических занятий, которые подготавливает на основании инструкций, методических материалов, а так же просветительскую работу с воспитателями МДОУ и родителями воспитанников.

Рационально построенное питание определяется правильно составленным меню, обеспечивающим детей разнообразной пищей и необходимым количеством питательных веществ.

В меню перечисляются все блюда, которые входят в дневной рацион ребенка, указывается количество детей, получающих питание, и расход продуктов для приготовления каждого блюда. Указывается также выход готового блюда и стоимость продуктов.

Для определения выхода готового блюда учитываются потери при холодной обработке продуктов и потери или увеличение массы продуктов, происходящие при тепловой обработке во время приготовления пищи. (имеются соответствующие журналы).

Ежедневное меню разрабатывается на основании примерного 10 дневного циклического меню. Здесь учитываются набор продуктов, который входит в рацион ребенка ежедневно, а также продукты используемые через 2-3 дня. В нашем детском саду трехразовое питание воспитанников и мы рекомендуем родителям состав ужина.

В бухгалтерии обсчитывается ежедневно меню в количественном и стоимостном выражении и заключают договора с поставщиками.

На пищеблоке имеется все технологическое оборудование в рабочем состоянии. На пищеблоке работают три повара и шеф-повар, прошедший повышение квалификации. Имеются инструкции, картотека блюд, в которой указывается раскладка продуктов, технология приготовления, калорийность и химический состав готового блюда. Картотека блюд помогает в составлении перспективного меню, что обеспечивает правильное распределение продуктов и достаточную пищевую и биологическую ценность питания. Кладовщик получает и выдает продукты, их проверяет и результаты записывает в бракеражную тетрадь.

Чем шире набор продуктов, тем полнее и полноценнее удовлетворяется потребность ребенка в правильном питании.

Молоко является ценным продуктом. Оно насыщает организм животным белком, является источником жиров, солей, витаминов.

Мясо и рыба содержат полноценные белки, фосфорные соединения, необходимые для правильного развития центральной нервной системы, витамины, микроэлементы. Рыба содержит и очень ценный в питании рыбий жир, который лучше употреблять в натуральном виде, а не в виде аптечного препарата, который к тому же чаще готовится не из рыбы, а из тюленьего или дельфиньего жира. Они должны входить в рацион ребенка 4-5 раз в неделю. Исключаются жирные сорта мяса и рыбы (свинина, баранина, утки, гуси, осетровые и лососевые).

Яйца содержат витамины, лецитин, полиненасыщенные жирные кислоты. Для детского питания не рекомендуются сырые яйца, так как они трудно перевариваются. В возрасте от полутора лет можно давать яйцо целиком, но не каждый день.

Супы крайне важны для малыша, т. к. они содержат соли и экстрактивные

вещества, необходимые для правильной работы желудка и хорошего переваривания остальных блюд.

Супы давайте детям в качестве именно первого блюда. Основой могут служить бульоны из мяса, рыбы, птицы, овощей.

Разнообразные крупы используются в рационе ребенка, наиболее ценными крупами являются гречневая и овсяная, содержащие белки и минералы, важные для развития ребенка.

Отличным выходом для капризного ребенка, который не очень любит каши, могут быть фруктовые и ягодные добавки и, будьте уверены, каша будет съедена.

Хлеб дают детям ежедневно. Потребление хлеба несколько увеличивается в холодное время года и уменьшается в жаркое.

В питание детей немаловажное место занимают овощи, которые содержат минеральные соли и витамины. Овощи вносят разнообразие в детское питание, улучшают его вкусовые качества и повышают усвояемость. Овощи и фрукты должны ежедневно входить в рацион ребенка. Большое содержание витаминов, минеральных солей и клетчатки благотворно влияет на деятельность желудочно-кишечного тракта. Ассортимент овощей зависит от сезона, можно употреблять замороженные, консервированные и сушеные фрукты и овощи. Нарезанная зелень добавляется в салаты, супы, соусы. Поэтому овощные блюда надо включать в меню ежедневно. Чтобы овощи сохранили свои ценные качества, очень важно правильно их приготовить.

Мы решили развить эту тему, т.к. она нам показалась забытой и сложной.

Воспитатели взяли за основу три правила:

- правильный режим питания и соблюдение культурно-гигиенических навыков
- закаливание и трудовое обучение детей
- взаимодействие с родителями по этой проблеме.

Важное значение в организации питания имеет строгое соблюдение режима питания

