Организация и качество питания в ДОУ

20.03.2019

Одним из важных факторов здоровья ребенка является **организация и качество рационального питания**.

Правильное **питание** – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости каждого воспитанника.

 Питание в дошкольных учреждениях осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими его организацию:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (статья 37, статья 79 пункт 7);

- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации" (с изменениями от 15.02.2016) (глава 4, статьи 19,20);

- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2013 №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд";

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26;

- Совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 №213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений".

**Организация питания** в ДОУ включает следующие направления:

- нормативно-правовое обеспечение;

- материально - технические условия *(обеспечение)*;

- кадровые условия;

- **воспитательно** - образовательная работа педагогов;

- творческий подход педагогов в **организации питания**.

В целях подготовки к совещанию был осуществлен выход в следующие дошкольные учреждения: ДОО № 4, 5, 7, 9,17, 18, 20.

В названных дошкольных учреждениях изучался вопрос оснащения пищеблока, его работа, а также организация выдачи готовой продукции.

1. Оснащение пищеблока.

Пищеблок дошкольной образовательной организации – предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарную продукцию в соответствии с примерным меню для детей дошкольного возраста.

Пищеблоки в дошкольных учреждениях города работают на сырье.

Пищеблок представляет собой набор производственных, склад­ских и вспомогательных помещений.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока долж­ны предусматривать последовательность технологических процес­сов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции:

1. Первичная обработка мяса, птицы, рыбы и приготовление полуфабрикатов из них, а также обработка яиц.

При недостаточности площади допускается совместное использование стола производственного и ванны для мяса и птицы, при условии их об­работки в разные дни.

2. Приготовление салатов и холодных закусок.

3. Тепловая обработка полуфабрика­тов, приготовление первых и вторых горячих блюд, гарниров и напитков.

4. Выдача готовой продукции в группы.

5. Моечная кухонной посуды.

6. Овощной цех (вторичная обработка овощей).

Складские помещения:

1. Холодильное оборудование.

Холодильные камеры и холодильники предназначены для хранения скоропортящихся продуктов, гастрономии мясной и молочной продукции и для хранения овощей, фруктов, зелени. Морозильные камеры или морозильные лари предназначены для хранения замороженной продукции.

Холодильное оборудование должно быть промаркировано по видам продукции. Допускается маркирование полок для определенной продукции.

2. Кладовая сухих продуктов.

3. Кладовая овощей.

Вспомогательные помещения:

1. Комната персонала.

Шкафчики для раздельного хранения спецодежды и верхней одежды, стулья, стол.

2. Санитарный узел для персонала.

3. Помещение или место для хранения уборочного инвентаря шкафы для уборочного инвентаря.

Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!

4. Помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Шкаф или стол для хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов.

Помещений для пищеблока практически во все дошкольные организации не хватает. Большая их часть приспособлена. Однако хранение личных вещей недопустимо на пищеблоке.

Пищеблок в дошкольной организации представляет собой комплекс производственных, складских и вспомогательных помещений, предназначенных для приема, хранения, переработки пищевых продуктов (продовольственного сырья) и выдачи готовой продукции.

Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной и туалетных соответствуют нормам, без признаков поражений грибком.

Помещения должны быть обеспечены инженерными коммуникациями, электрическими сетями необходимой мощности, системой вентиляции.

Однако, в ДОО № 7 вентиляция отсутствует.

Пищеблок оборудуется раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым и исправным технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Однако, в ДОО № 4, 5, 7, 17 производственные столы требуют замены.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Размещение в пищеблоке технологического, холодильного и немеханического оборудования должно обеспечивать поточность технологических процессов.

Однако, в ДОО № 7, 17 нарушена поточность технологических процессов, в ДОО № 17 есть возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Холодильное оборудование должно иметь контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Контроль температурного режима должен осуществляться не менее 2-х раз за рабочий день (смену), о чем делается запись в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании. Если холодильник не исправен или размораживается, об этом так же делается запись в журнале.

Кладовые для хранения сухих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения и контроля температурно-влажностного режима (гигрометрами).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Однако, в ДОО № 17 гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды отсутствуют.

Оборудование пищеблока, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими (нарушения в ДОО № 4, 5, 7, 17, 18)

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски и используемый инвентарь должен храниться в том месте, где с ним работают (нарушения ДОО № 4,5,7,9,17)

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень» и храниться отдельно сырая и готовая продукция (нарушения ДОО № 9, 17)

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали (нарушения ДОО № 5, 7, 9, 17,18). Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются. Использование губчатого материала (в том числе бытовые губки для мытья посуды) запрещено!

Однако, в ДОО № 17 ветошь просушивают с нарушениями, стоит на кухне стойкий запах, в ДОО № 9 и 17 используют губчатый материал, ДОО № 20 губчатый материал хранят в помещениях пищеблока.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в нормативно-технической документации.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно два раза в день (утром и вечером), результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Однако, продукты (мясо) в ДОО № 18, 17 хранятся с нарушениями. Мясо не находится в отдельной упаковке и не подписано (на маркировке должна быть: дата, наименование мяса (мякоть или кость), срок хранения, вес, подпись).

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Кладовую для сухих продуктов используют не по назначению все посещенные дошкольные учреждения. Тара для хранения сухих продуктов не подписана (ДОО № 4, 7, 9, 17, 18, 20).

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом.

Яйцо хранится в холодильнике в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Картофель и корнеплоды хранят на отдельных стеллажах при температуре, указанной на маркировке.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

Чай и кофейный напиток, какао хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Маркировочный ярлык каждого вида продукции с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пищеблок образовательной организации запрещается принимать:

-продовольственное сырье и пищевые продукты без маркировки и сведений о документах, подтверждающих качество и безопасность продукции;

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

**Правила отбора и хранения суточной пробы**

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°С (в этом холодильнике допускается хранение только суточного набора молока, на отдельной полке).

Документы, которые должны храниться на пищеблоке: должностные инструкции сотрудников пищеблока, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал «здоровье», Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Технологические карты, Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам, Журнал (информация) учета и расходования дезинфицирующих средств, используемых для текущей и генеральной уборки помещений и оборудования пищеблока, График приема пищи воспитанниками, Меню, утвержденное и подписанное руководителем дошкольного учреждения.

На основании нормативно-правовой документации, регламентирующей организацию питания, разработаны методические рекомендации по организации питания в дошкольных учреждениях, которые можно использовать в своей работе.

Рекомендации:

Заведующим ДОО

1. Провести тематическое изучение «Организация и качества питания в ДОО».
2. Привести в соответствие с СанПиН помещения пищеблока.

Управлению образованием:

1. Контроль за организацией и качеством питания ДОО