

Протокол № 4
заседания мобильной группы
по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ

26.12.2018г.

Председатель комиссии: Старинова Светлана Александровна, заведующий
Секретарь: Непочатова Татьяна Викторовна, заместитель заведующего

Присутствовали:

Акбулдина З.А., медицинская сестра

Ночевная И.В., представитель родительской общественности

Повестка дня

1. Калорийность питания
2. Организация питания воспитанников в группах

1. По первому вопросу слушали Старинову Светлану Александровну, заведующего. Она рассказала о калорийности блюд в детском саду. При пятиразовом кормлении в детском саду завтрак даёт – 25% от необходимой суточной потребности пищевых веществ и энергии, второй завтрак – до 15%, обед – 35% и более, полдник – 10-15%, ужин – от 10 до 25%. И если Вы всё сложите, то узнаете, что остаётся до 10% - остаётся для домашнего ужина!

Ещё одним из важных факторов в организации рационального и сбалансированного питания в детском саду является выполнение норм порций, согласно определённого возраста. Дети ясельного возраста до 3-х лет получают питание по одной норме, а дети старше 3 лет (садовая группа) получают порцию большего размера. Эти данные обязательно фиксируются в меню образовательной организации.

Для выполнения этих требований разработаны основные принципы питания в детском саду:

- оно должно давать ребёнку необходимое количество энергии;
- быть сбалансированным и содержать необходимые вещества (нутриенты);
- быть разнообразным;
- во время приготовления блюд должна строго соблюдаться технология обработки и приготовления пищи. Обязательно должны выполняться санитарные требования к помещению, где производят приготовление пищи, чётко выдерживаться сроки и условия хранения всех продуктов.

Для выполнения этих принципов в детском саду все блюда готовят только согласно готовым, разработанным и утверждённым «Технологическим картам». В них учитывается, сколько продуктов нужно взять для приготовления, какой выход получится и какие полезные вещества находятся в данном блюде. По ним медицинский работник систематически ведёт учёт калорийности блюд.

Остаётся только одна проблема, препятствующая гармоничному развитию организма ребёнка с которой не смогут справиться все работники детского сада – это хороший аппетит у ребёнка во время приёма пищи. Даже когда за два-три часа до обеда в саду дают ребёнку сок для поднятия аппетита, но ребёнок не привык кушать это блюдо, то вся польза этого блюда непременно сводится к нулю!

Выступила Инна Владимировна Ночевная, представитель общественности, которая предложила включить в повестку групповых родительских собраний вопрос о необходимости придерживаться режима питания как в детском саду дома. Так же учитывать этот принцип при приготовлении блюд, чтобы ребенок уже дома был знаком с той едой, что готовят в детском саду. И тогда наши дети с большим удовольствием будут кушать в детском саду, «Не вертеть» носом.

2. По второму вопросу слушали Акбулдину Зинаиду Андреевну, медицинскую сестру. Она рассказала, что о том, что организация питания воспитанников в детском саду осуществляется в соответствии с Положением об организации питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребёнка – детский сад «Золотая рыбка». Для организации качественного питания ОО самостоятельно заключает договоры поставки продуктов питания с организациями и индивидуальными предпринимателями из числа организаций-поставщиков, заключает договоры впоследствии электронных торгов.

Для приготовления пищи детский сад имеет:

- оборудованный пищеблок, раздаточную, соответствующие санитарным нормам и требованиям;
- технологическое оборудование, инвентарь.
- штат работников для приготовления пищи;
- штат работников (младшие воспитатели), для раздачи пищи;
- оборудованную зону в группах для приема пищи, оснащенную соответствующей мебелью.

Воспитанники ОО получают питание в соответствии со временем пребывания в детском саду и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Выступила Светлана Александровна Старинова, заведующий. Она дополнила выступление Зинаиды Андреевны тем, что рассказала, что питание в ОО организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в ДООУ (примерное меню)», разработанным для одной возрастной категории: для детей с 3-х лет до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»). Перспективный рацион питания составлен на 2 недели, по дням недели (10 дней). Соответствующим образом в ОО организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). Перспективный рацион питания (примерное меню) содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. В Перспективном рационе питания (примерном меню) не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

Решение мобильной группы по контролю за организацией
и качеством питания в ОО

1. Отметить высокий уровень организации питания воспитанников в МБДОУ
ЦРР – детский сад «Золотая рыбка».

Председатель комиссии _____ С.А.Старинова

Секретарь комиссии _____ Т.В.Непочатова