

Информация Об организации питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Липецка

В настоящее время в дошкольных образовательных учреждениях города Липецка воспитывается 20423 детей раннего и дошкольного возраста. При этом дети находятся в учреждении 12 часов.

Для воспитанников дошкольных образовательных учреждений города Липецка в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 июля 2010 № 91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» организовано пятиразовое питание.

Каждое дошкольное образовательное учреждение имеет собственный пищеблок. Пищеблоки ДООУ оснащены необходимым механическим, тепловым, холодильным и весовым оборудованием. Оборудование на пищеблоках постоянно обновляется, так в течение 2012 года было закуплено новое оборудование в количестве 40 единиц на сумму более 1 миллиона рублей. Все детские сады в полном объеме обеспечены современным инвентарем, кухонной и обеденной посудой. В 2012 году отремонтировано 7 пищеблоков на сумму около 2,5 миллионов рублей. В 2013 году на ремонт пищеблоков запланировано 1,3 миллиона рублей.

Питание воспитанников дошкольных образовательных учреждений города Липецка организовано в соответствии с Ассортиментом блюд Примерного десятидневного меню для детей ясельного и дошкольного возраста. Меню составлено на основании среднесуточных норм питания приложения 6 к СанПиН 2.4.1.2660-10, с учетом времени пребывания детей в ДООУ. Меню рассчитано по пищевой, витаминной и минеральной ценности (приложения 3, 4, 6). В питании детей дошкольных образовательных учреждений ежедневно: на завтрак молочные каши, на второй завтрак – соки, витаминизированные напитки, или свежие фрукты, на обед - первые блюда, гарниры, вторые мясные блюда, свежие овощи, на полдник - кисломолочная продукция с выпечкой, на ужин - рыбные или творожные блюда.

Ключевым моментом в организации питания детей ДООУ является вопрос снабжения дошкольных образовательных учреждений безопасным и качественным сырьем. На руководителей ДООУ возложена персональная ответственность за качество принятой продукции. Поставка продуктов питания в 2012 году осуществлялась двенадцатью поставщиками: ОАО «ТД Липецкрегион», ИП «Латышева», ООО «Продторг», ООО «Продсоюз», ООО

«Оптовик», ООО «Сервиссбыт», ИП «Попов», Липецкмясопродукт, ООО «Боринский хлебозавод», ООО «Дельфа», ИП «Поляков», ООО «Фора». В настоящее время добавилось еще десять поставщиков: ООО «Бухта», ООО «ТПГ

Альянс», ИП «Кирий Д.М.», ИП «Посухова Н.А.», ИП «Хуранова А.И.», ООО Липецкая «МаслоСырБаза», ООО «Титан», ООО «ПКП Блиц», ООО «Торговый дом», ССПСПК «Мечта». Большое количество поставщиков создает не только конкуренцию, но и усложняет работу. Качество продукции фиксируется в специальном журнале. Комиссия, принимающая продукты питания, отслеживает не только качество и вес доставленной продукции, но и время доставки, сопроводительные товар документы, состояние транспорта, соблюдение принципа товарного соседства. На транспорт проверяются санитарные паспорта, санитарные книжки и санитарная одежда водителей. При несоблюдении требований транспортировки и качества, продукты не принимаются, оформляется возврат товара поставщику. Такие повышенные меры к контролю за качеством входящих продуктов питания дают положительные результаты.

Контрольным моментом для качественно приготовленного блюда является состав ингредиентов и время закладки основного продукта в блюдо. Для этого в детских садах при приготовлении завтрака, обеда и ужина ежедневно проводится комиссия закладка продуктов, которая фиксируется в журнале закладки продуктов в блюда.

Во всех дошкольных образовательных учреждениях города Липецка созданы и работают бракеражные комиссии, которые оценивают приготовленную пищу и фиксируют ее качество в специальном журнале. Ежедневно во время обеда во всех дошкольных образовательных учреждениях проводится С-витаминизация охлажденных напитков. В детских садах отсутствует жареная, острая, маринованная пища, нет полуфабрикатов и замороженных продуктов (кроме рыбы).

Значимым вопросом в организации питания детей дошкольных образовательных учреждений является четкое соблюдение графика питания воспитанников, который напрямую зависит от графика поставок продукции, работы технологического оборудования и работы поваров.

Разрешенные к раздаче блюда выдаются в группы младшим воспитателям строго по весу и под роспись. На всех раздачах детских садов имеются весы, по которым младшие воспитатели фиксируют вес выданных блюд и расписываются за выданную продукцию в журнале выдачи готовых блюд с пищеблока

В детских садах все питание щадящее – отварные, запеченные и блюда, приготовленные на пару. Для детей с заболеваниями органов пищеварения и аллергией (ДОУ №10, ДОУ № 70) организовано питание по специализированному меню, разработанному при участии врачей-специалистов. В соответствии с распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873 воспитанники дошкольных образовательных учреждений получают ежедневно с питанием йодированную соль и

йодированный батон. В летний оздоровительный период дошкольникам на второй завтрак выдается витаминизированный кисель, в составе которого более 10 витаминов, которые способствуют росту и укреплению детского организма.

3

С целью совершенствования работы и сокращения времени подготовки ежедневного меню-требования в департаменте разработано электронное меню (приложение 5). Меню позволяет формировать: меню-требование на выдачу продуктов питания, с учетом количества детей; меню для информации родителей в группах; накопительную ведомость, с учетом пищевой, витаминной, минеральной и энергетической ценности (приложение 7); расчет стоимости питания детей; выполнения натуральных норм питания детей; выполнять учет использованных и закупа необходимых продуктов питания.

Анализ выполнения натуральных норм питания (приложение 2) всего перечня продуктов за 2012 год и 1 квартал 2013 года свидетельствует о том, что в среднем нормы питания выполнены на 92 % - 94 %. Средний показатель выполнения натуральных норм питания по основным продуктам (молоко, рыба, творог, сметана, сыр, яйца, картофель, сливочное и растительное масло, свежие фрукты, овощи, крупы, хлеб, мясо) составляет 96 %.

Рационально выполнены натуральные нормы питания по двенадцати наименованиям продуктов из двадцати девяти: по мясу, по молоку, по творогу, по сыру, по рыбе, по яйцу, по сахару, по сливочному маслу, по ржаному хлебу, йодированной соли, по мясу птицы, по колбасным изделиям. Незначительное невыполнение натуральных норм питания зафиксировано по десяти наименованиям продуктов: по крупам, по картофелю, по овощам, по свежим и сухим фруктам, по растительному маслу, по сметане, по пшеничному хлебу, по соку и по макаронным изделиям. По семи наименованиям продуктов отмечено невыполнение натуральной нормы: по пшеничной и картофельной муке, по кондитерским изделиям, по кофе злаковому, чаю, какао порошку и дрожжам.

Значительным вопросом в организации питания детей дошкольных образовательных учреждений является кадровый вопрос. В настоящее время в детских садах работает 80 шеф-поваров, 320 поваров и 164 подсобных рабочих. Существует проблема кадрового обеспечения пищеблоков дошкольных образовательных учреждений, так по состоянию на 01.06.2013 года вакантно 9 ставок поваров, 1 ставка шеф-повара, 4 ставки подсобных рабочих. Кроме того, средний возраст поваров – пятьдесят лет, молодые повара задерживаются в ДООУ недолго, пока их дети не пойдут в школу. Повышение квалификации поваров дорогостоящее мероприятие и не проводилось с 2005 года.

Немаловажной проблемой в организации питания детей является вопрос укрепления материальной базы пищеблоков. Большинство детских садов строились по устаревшим проектам, в которых устаревшая электропроводка, слабая сантехническая система, не предусмотрена вентиляция кладовых. Для улучшения организации питания необходимо установить в ДОУ пароконвектоматы, картофелечистки, кондиционеры в кладовых, бытовые посудомоечные машины в группах детских садов. Целевой программой ведомства «Развитие дошкольного образования в городе Липецке (2013-2015 годы) на приобретение торгово-технологического оборудования предусмотрены необходимые денежные средства.

Плановая денежная норма питания (решение сессии городского Совета депутатов от 11.12.2012 № 564 «О «Бюджете города Липецка на 2013 год и

4

плановый период 2014 и 2015 годов») одного ребёнка в дошкольных образовательных учреждениях за 2013 год составляет: в группах дневного пребывания – 91 рубль, в группах круглосуточного пребывания – 97 рублей, в группах кратковременного пребывания – 50 рублей. За 2012 год фактическая средняя стоимость питания 1-го ребенка в день составила 84 рубля 82 копейки

(приложение 2, таблица 2). За 1 квартал 2013 года денежная норма питания одного ребёнка в ДОУ выполнена:

- в группах дневного пребывания на 99,8 % (фактическая средняя стоимость питания детей с 12 часовым пребыванием составила 90 рублей 81 копейку);
- в группах круглосуточного пребывания на 100 % (фактическая средняя стоимость питания детей с круглосуточным пребыванием составила 97 рублей);
- в группах кратковременного пребывания на 86,4 % (фактическая средняя стоимость питания детей с кратковременным пребыванием составила 43 рубля 18 копеек).

Экономия денежной нормы сложилась в результате снижения цен на продукты при проведении аукционов на поставку продуктов питания среди поставщиков.

Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Нужно стремиться к тому, чтобы питание вне ДОУ дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. С этой целью родителям необходимо систематически отслеживать блюда и продукты по меню, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ и пищевой ценности рациона питания, для чего практикуется вывешивание в группах ежедневного рациона питания (меню). Кроме того, педагоги и медицинские работники детского сада могут давать родителям рекомендации по составу «домашних» ужинов и питанию ребенка в выходные и праздничные дни. При этом на ужин рекомендуются те

продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду. В выходные и праздничные дни рацион питания ребенка по продуктовому набору и пищевой ценности лучше максимально приближать к рациону, получаемому им в ДОУ.

Важно, чтобы родители знали о том, чтобы утром, до отправления ребенка в детский сад, его не кормили, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в ДОУ очень рано, за 1-2 часа до завтрака, то ему можно дома дать сок и (или) какие-либо фрукты.

Перед поступлением ребенка в детский сад родителям рекомендуется приблизить режим питания и состав рациона к условиям детского коллектива, приучить его к тем блюдам, которые чаще дают в детском учреждении, особенно если дома он их не получал.

За организацией и качеством питания детей дошкольных образовательных учреждений ведется систематический оперативный контроль со стороны департамента дошкольного образования. Организация питания детей образовательных учреждений также на постоянном контроле управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и

5

благополучия человека по Липецкой области, прокуратуры Липецкой области, общественной организации по защите прав потребителей, специалистов управления Россельхознадзора. Предложения и рекомендации, отмеченные проверяющими органами, сделаны в интересах детей и это адекватно воспринимается работниками дошкольных образовательных учреждений и специалистами департамента образования. Все предложения и рекомендации, отмеченные в актах проверяющих, рассматриваются на оперативных совещаниях департамента образования и устраняются в кратчайшие сроки.

Председателя департамента
Павлов

Е.Н.