

МУ «Управление дошкольного образования Грозненского муниципального района»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД «РАДУГА» С.ТОЛСТОЙ-ЮРТ
ГРОЗНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
(МБДОУ «Детский сад «Радуга» с.Толстой-юрт»)

МУ «Грозненски муниципални кюштан школал хьалхара дешаран урхалла»
Муниципални бюджетни школал хьалхара дешаран учреждени
«ГРОЗНЕНСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН
ДЕВКАР-ЭВЛАРЧУ БЕРИЙН БЕШ «СТЕЛА1АД»
(МБШХЪДУ «Девкар-эвлара берийн беш «Стела1ад»)

ОТЧЕТ

диетической сестры
за 2020-2021 учебный год

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано трехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим ДОУ. В детском саду имеется картотека технологических карт, один экземпляр карточки находится у диетсестры, другой в пищеблоке. В питании детей проводится обязательная витаминизация третьего блюда. В пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги и т.п.). Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В детском саду имеется рекомендуемый перечень оборудования пищеблока, продукты используются только разрешенные в питании дошкольников.

Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста для детей от 3х до 7 лет.

Выход блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии нормативной (СанПиН) и технологической документацией.

Результаты контроля над поступившими пищевыми продуктами заносятся в бракеражный журнал сырой продукции. Выход готовых блюд также контролируется и оформляются в бракеражном журнале готовой продукции.

Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем. Составное меню и контроль за соблюдение правил приготовления пищи в нашем детском саду следит диетическая сестра.

Диетическая сестра детского сада также контролирует санитарно-

гигиеническое состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановка питания детей в группах.

Соблюдается требования к хранению продуктов. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Диетсестра ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок.

Ведется тематический контроль питания во всех возрастных группах. Были сделаны следующие выводы: санитарно-гигиенический режим соблюдается во всех группах, соблюдаются режимные моменты по организации питания.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья бодрости. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает особое внимание.

Рациональное питание, отвечает физиологическим потребностям детей дошкольного возраста. Правильный режим питания детей предусматривает соответствующее распределение различных продуктов в течение суток. В первую половину дня в рацион детей включаются продукты, богатые животным белком и жиром. На уплотненный полдник детям дают легкоусвояемые продукты (овощи, фрукты, молочные продукты).

При составлении рациона питания детей диетическая сестра МБДОУ учитывает возраст, уровень физического развития, физиологическую потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья, условия воспитания.

Питание ребёнка в детском саду организовано таким образом, что оно полностью обеспечивает растущий организм энергией и основными пищевыми веществами.

Воспитатели работают над формированием у детей культурно-гигиенических навыков, полезных привычек, закладывают основы культуры питания и столового этикета.

Родители постоянно имеют возможность познакомиться с перспективным и ежедневным меню, получить консультации у диетической сестры, ответственной за организацию питания в ДОУ.

Рекомендации:

1. Воспитателям групп продолжать работу над формированием культурно-гигиенических навыков.
2. Воспитателям систематически освещать вопрос организации питания в МДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей.

