

# ПУТЬ К УСПЕХУ – ПАРТНЁРСТВО



**Наталья ГУРСКАЯ,**  
инженер-технолог  
управления образования  
Октябрьского района г.Минска

“ В вопросах организации питания нет ничего второстепенного, и самое главное — это люди, человеческий фактор. ”

**З**ДОРОВЬЕ издавна высоко ценилось человеком. При этом его понимание с годами изменялось. Расширялось, углублялось. По определению Всемирной организации здравоохранения, здоровье — это «состояние полного душевного, физического и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов». В этой связи дошкольные учреждения призваны создать основу для дальнейшего развития ребёнка и обеспечить максимально благоприятные условия для формирования его здоровья, гармоничного, физического, психического и социального развития.

Одним из основных направлений в этой работе является организация питания. Правильно организованное рациональное, сбалансированное питание способствует росту и развитию детей, удовлетворению растущего организма ребёнка в необходимых веществах: белках, жирах, углеводах, минеральных веществах, витаминах.

Управлением образования нашего района максимум внимания уделяется этим вопросам, укреплению материально-технической базы дошкольных учреждений, в том числе пищеблоков. Проведён ремонт пищеблоков в семи дошкольных учреждениях. Произведена замена технологического, холодильного оборудования на более эффективное в работе. Приобретены пароконвекторные автоматы, средства малой механизации (хлебoreзки, механизмы для нарезки гастрономии, овощей). Правда, они пока единичные, но позволяют повысить качество приготовляемых блюд, облегчить труд повара. На приобретение торгово-технологического оборудования в 2008 году были направлены средства как городских целевых программ (92 млн руб.), так и районного бюджета (61.797,1 млн руб.).

В вопросах организации питания нет ничего второстепенного, и самое главное — это люди, человеческий фактор. Да, очень важен контроль, но одним из направлений в работе является обучение, оказание методической и практической помощи. К сожалению, кадры меняются, приходится их учить заново. Используем такие формы работы, как индивидуальные консультации, практические занятия. Особое внимание направлено на овладение медицинским персоналом знаниями по организации питания детей. Более 80% наших медсестёр по диетпитанию прошли курсы повышения квалификации, включая курс по диетологии.

Учитывая то, что в полном объёме не можем выполнить нормы питания детей, мы ответственно подошли к подбору блюд и формированию рационов питания, включили комбинированные блюда, сложные гарниры, руководствуясь в работе примерным двухнедельным меню. Данное меню разработано для дошкольных учреждений района с учётом физиологической потребности в пищевых веществах и энергии, возрастных особенностей детей, позволяет улучшить качественный состав рационов питания и разнообразить ассортимент блюд. В целях расширения ассортимента разработаны новые рецептуры блюд из доступных

видов сырья по приемлемым ценам. Это позволило снизить стоимость отдельных рационов питания. Приведу пример: «Вареники ленивые со сметаной» выходом 150/15 грамм стоят 790 рублей, а «Колобки из творога» с таким же выходом — 630 руб. Аналогично и другие утверждённые рецептуры из птицы, рыбы, печени.

В районе около 500 детей нуждаются в диетическом питании. Эти вопросы — на постоянном контроле как руководителей дошкольных учреждений, так и медицинского персонала. Осуществляется индивидуальный подход к каждому ребёнку, получающему диетическое питание.

Понимая, что в дошкольном учреждении ребёнок получает не все необходимые для его жизнедеятельности продукты питания, мы большое внимание уделяем разработке домашнего меню, а также меню в выходные и праздничные дни, ориентируясь на меню в дошкольном учреждении.

Очень важны в любом направлении работы детского сада, в т.ч. в вопросах организации питания в дошкольных учреждениях, партнёрские отношения работников дошкольных учреждений и родителей. Изучается мнение родителей, ими вносятся предложения. Сегодня многие папы и мамы поднимают вопросы о привлечении дополнительных средств и готовы к сотрудничеству для увеличения в рационах питания фруктов, соков, молочных продуктов детского ассортимента. Мы планируем активизировать работу в этом направлении с учётом существующей нормативной правовой базы.

Традиционным стало проведение на базе нашего района городских семинаров-практикумов, где кроме ассортимента блюд, предложенных дошкольными учреждениями, включая новые рецептуры, представлен широкий ассортимент с дегустацией продукции поставщиков: хлебозавода № 3, гормолзавода № 2 и др. Это позволяет непосредственно вести диалог с поставщиками о качестве, ассортименте, вкусовых качествах поступающих продуктов, что улучшает, делает разнообразным питание детей.