

ПО ОТЛАЖЕННОЙ СИСТЕМЕ



Татьяна ФИНСКАЯ,
главный инженер-технолог
по питанию управления
образования Минского
облисполкома

“**Питание воспитанников дошкольных учреждений в Минской области осуществляется как за счёт государственной дотации, так и за родительские средства.**”

В НАСТОЯЩЕЕ время сложилась определённая система организации питания детей в дошкольных учреждениях. Принят ряд правительственных и межведомственных законодательных актов, регламентирующих нормы питания детей и расхода финансовых средств за счёт местного бюджета. Питание воспитанников дошкольных учреждений в Минской области осуществляется как за счёт государственной дотации, так и за родительские средства. Оно организуется в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, по разработанному примерным двухнедельным меню с учётом сезонности, а также дифференциации детей по возрасту, профилю учреждения, согласованных с региональным центром гигиены, эпиде-

миологии и общественного здоровья главным инженером-технологом по питанию управления образования облисполкома. Дневные рационы составляются на основе примерных двухнедельных меню, утверждённых руководителем учреждения. Питание всех детей в учреждениях образования области по химическому составу носит щадящий характер.

Главной задачей по улучшению качества питания является своевременная доставка в учреждения образования продуктов питания. На балансах отделов образования рай(гор)исполкомов имеется соответствующий автотранспорт с охлаждаемым и изотермическим кузовом.

Большое значение в организации питания и профилактике острых кишечных инфекций имеет состояние материально-технической базы пищеблоков. За 2008 год в области приобретено 213 единиц холодильного оборудования на сумму 342,5 млн рублей, технологического оборудования — 678 единиц на сумму 1 млрд 28 млн рублей, 12 пароконвекционных печей на сумму 122 млн рублей.

Как известно, детский организм отличается от взрослого бурным ростом и развитием, формированием и становлением структуры многих органов и систем, совершенствованием их функций, развитием нервной деятельности. Поэтому пища, которую получают дети, должна возмещать энергетические затраты организма, обладать высокой биологической ценностью для обеспечения их роста и развития.

Одним из приоритетных направлений в нашей работе является удешевление питания за счёт использования местных ресурсов и резервов. На поставку продуктов питания у нас заключены договора напрямую с заводами-изготовителями, что позволяет осуществлять закупку продуктов питания без торговых наценок.

Также для удешевления питания приобретается современное высокотехнологическое оборудование — пароконвекционные печи (закладка продуктов питания меньше, обеспечивается энергосбережение). Во всех дошкольных учреждениях самостоятельно заготавливаются картофель и овощи под полную потребность по установочным ценам.

В сельской местности для организации питания в учреждениях образования хозяйства выделяют определённое количество мяса в среднем по цене 4—5 тысяч рублей за 1 кг.

В городских дошкольных учреждениях отделами образования рай(гор)исполкомов проведена работа с родителями о привлечении их средств на усиление питания в виде полноценного полдника. Предварительно проведено анкетирование о том, каким должен быть состав полдника, что предпочитают дети. Конечно, не все родители сразу были согласны с подобным предложением, и, как показал опыт, в основном это были родители с нормальным материальным достатком. С ними проводилась разъяснительная работа специалистами отделов образования, педагогами о необходимости подобных мер. Зачастую дети находятся в дошкольных учреждениях до 6—7 часов вечера, а на полдник получают только бутерброд или печенье и чай.

Приведённые доводы убедили родителей, и решением попечительских советов было принято включать в рацион полдника полноценные горячие блюда из твёрдого, рыбы, мяса, яиц, овощей, по возможности фрукты. Рационы полдников согласованы с региональными центрами гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья. И уже с 2006 года в дошкольных учреждениях области функционирует система родительской дотации. На сегодняшний день она составляет в среднем 500—700 рублей в день на одного ребёнка. Благодаря этому выполнение норм потребления продуктов питания возросло по сравнению с 2005 годом на 11%, т.е. в среднем составляет 95—100%.

При райисполкомках созданы и функционируют межведомственные комиссии, в состав которых входят главные государственные врачи зональных центров гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья, главные врачи детских больниц, начальники финансовых отделов райисполкомов, начальники отделов образования и заместители председателей райисполкомов, курирующие отделы образования. На заседаниях советов рассматриваются вопросы:

- выполнения комплексного плана мероприятий по профилактике

групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями при организации питания в учреждениях образования;

- организации диетического питания в дошкольных учреждениях;
- поставки продуктов питания в учреждения образования и трудности в работе с поставщиками, предприятиями-изготовителями;
- выполнения норм питания в дошкольных учреждениях;
- подготовки к организации питания в период летнего оздоровления;
- работы учреждений образования по пропаганде здорового образа жизни через рациональное сбалансированное питание.

В области отлажена система подготовки и переподготовки кадров поварского состава учреждений. Периодически диетсёстры, повара, ответственные лица по питанию, руководители учреждений образования повышают свои знания на курсах повышения квалификации.

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ МИНСКОЙ ОБЛАСТИ (по основным видам продуктов)

№ п/п	Наименование продуктов	% выполнения за 2005 год без родительской доплаты	% выполнения за 2008 год с родительской доплатой
1.	Хлеб пшеничный	87	89,9
2.	Хлеб ржаной	85	89,8
3.	Крупы	99	94
4.	Картофель	90	95
5.	Овощи	93	98
6.	Фрукты	47	94
7.	Соки	56	90
8.	Мясо	76	91
9.	Птица	95	100
10.	Молоко	62	95
11.	Масло сливочное	82	95
12.	Творог	65	98
13.	Сметана	71	96
14.	Сыр	60	90
15.	Яйца	53	98
16.	Рыба	65	92
17.	Масло растительное	90	95

Из таблицы видно, что значительно увеличилось потребление молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, особо значимых как белкосодержащих для формирования и развития детского организма.

ПОЛНЕЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СОБСТВЕННЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



Илона ШЕЛКОВИЧ,
заведующая ГУО «Дошкольный центр развития ребёнка яслей-сада № 1 г.Клецка»

“ На поставку продуктов питания у нас заключены договора напрямую с заводами-изготовителями, что позволяет производить их закупку без торговых наценок. ”

ПИТАНИЕ детей — одна из главных составляющих в работе всех дошкольных учреждений, поэтому в нашем районе и непосредственно в дошкольном центре развития ребёнка этому вопросу уделяется особое внимание. Одним из приоритетных направлений его удешевления является использование местных ресурсов и резервов. Так, на поставку продуктов питания у нас заключены договора напрямую с заводами-изготовителями, что позволяет производить их закупку без торговых наценок. Например, производственно-пищевой завод поставляет мясо крупными кусками без торговой надбавки. Это даёт возможность включать мясные блюда в меню детей в соответствии с установленными нормами. Овощи мы заготавливаем самостоятельно и в необходимом количестве, храним в овощехранилище дошкольного учреждения. На все овощи имеем необходимые протоколы исследования: на содержание нитратов, радионуклидов, солей тяжёлых металлов, пестицидов и пр. Для профилактики йододефицита используем только йодированную поваренную соль, включаем в меню морепродукты.

Средний процент выполнения норм по продуктам питания составляет 90,5%, при этом мы не используем доплату родителей. Организация питания в дошкольном учреждении ведётся с учётом действующих ежедневных норм и осуществляется в соответствии с двухнедельным примерным меню.

Особое внимание уделяется качеству поступающей продукции. Все продукты имеют удостоверения качества предприятия-изготовителя с указанием даты и времени выработки, сорта, категории, срока реализации.

Хочу остановиться на контроле за организацией питания в нашем дошкольном учреждении. Ежемесячно старшей медсестрой разрабатывается график контроля администрации за организацией питания, который включает в себя контроль за работой пищеблока, кладовой, организацией приёма пищи в группах. Данные проверки заносятся в специальные карты, позволяющие проанализировать все факторы, влияющие на качество работы по организации питания детей, и принять соответствующие меры.

Администрация дошкольного учреждения по графику посещает все возрастные группы, наблюдает, как питаются воспитанники, обращая особое внимание на организацию питания детей, вновь поступивших в ДУ, особенно раннего возраста, вернувшихся после перенесённого заболевания и с различными отклонениями в состоянии здоровья. Особое внимание также обращается на условия, которые должны обеспечиваться при приёме пищи: соблюдение гигиенических требований (обработка столов перед раздачей пищи, выполнение детьми гигиенических процедур перед каждым приёмом пищи, работа дежурных по столовой, умение пользоваться столовыми приборами согласно возрасту детей).

Карта «Анализ организации приёма пищи» позволяет нам получить целостную картину организации приёма пищи воспитанников во всех возрастных группах. Согласно разработанным критериям анализу и контролю подвергаются следующие вопросы:

- наличие меню в группе;
- эстетика помещения;
- создание эмоционально-положительной обстановки;
- качество проветривания;
- выполнение гигиенических процедур перед приёмом пищи;
- выполнение графика получения пищи на пищеблоке;
- достаточность, качество, маркировка посуды для получения еды;
- количество, качество посуды для приёма пищи;
- наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей;
- наличие салфетниц, хлебниц;
- соответствие объёма порций при раздаче;
- качество раздаваемой пищи (температурный режим);
- сервировка столов дежурными;
- уровень сформированности культурно-гигиенических навыков у детей при приёме пищи;
- использование бесед и стихотворного сопровождения при питании детей;
- согласованность действий воспитателя и помощника воспитателя во время приёма пищи детей.

По необходимости, если есть замечания, осуществляется повторный контроль.

Разрабатываемый заместителем заведующего по основной дея-

тельности ежемесячный график контроля администрации за режимными моментами в дошкольном учреждении также включает в себя вопросы организации питания в группах, и один из вопросов — соблюдение детьми правил культурного поведения за столом:

- правильно ли они пользуются столовыми приборами;
- пользуются ли бумажными салфетками;
- вежливо ли обращаются друг с другом;
- умеют ли обращаться ко взрослым;
- есть ли любимые блюда;
- равнодушны ли к еде;
- аккуратно ли кушают;
- съедают ли норму питания (первое, второе, третье блюда).

Основная цель такого контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел в группе с организацией качественного питания и своевременно произвести его коррекцию.

Администрация также проверяет вопрос организации работы дежурных по столовой, результаты которого фиксируются в карте «Организация работы дежурных».

Плодотворно работает совет по питанию, который состоит из работников дошкольного учреждения и представителей родительского комитета. Два раза с месяц согласно графику советом контролируется вопрос по организации питания в дошкольном центре с последующим заполнением актов и проведением ежемесячного заседания с принятием конкретных решений.

Вопрос организации питания рассматривается на педагогических советах, производственно-педагогических совещаниях, групповых родительских собраниях, медико-педагогических совещаниях.

Для работников дошкольного учреждения проводятся консультации, даются рекомендации. Весь материал систематизирован и находится в методическом кабинете. Разработана консультация для педагогов и помощников воспитателей «Организация питания в дошкольном учреждении», где подробно описано, какими столовыми приборами необходимо пользоваться при приёме конкретного блюда, как правильно сервировать стол к приёму пищи и т.д.

Для родителей дошкольного учреждения выпущен тематиче-

ский фотоальбом «Что сегодня на обед?», где помещены фотографии работников пищеблока, фотографии детей при сервировке стола, организации питания. Все они имеют соответствующий художественный текст.

Один раз в два месяца в нашем дошкольном учреждении для родителей выпускается газета «Родничок». Практически в каждом выпуске рассматриваются вопросы питания. Так, в одном из номеров родителям было рассказано, как организовать праздничный стол детям на Новый год, в февральском номере газеты воспитатель поделилась опытом о проведении заседания семейного клуба детей и родителей, где мамы в салоне «Смак» предлагали попробовать любимые салаты своих детей. А в тематической газете, в рубрике «Приятного аппетита», редактор газеты взяла у меня интервью, в котором было рассказано о контроле за питанием в нашем учреждении, даны рекомендации родителям о правильном питании детей дома.

Для детей при приёме пищи используются потешки, сказки, четырёхстишия и другие поощряющие формы. Педагоги всех возрастных групп создали иллюстрированные картотеки блюд, которые используют для заучивания с детьми при приёме конкретного блюда. Оформили уголки помощников воспитателей в виде фруктов, где поместили объём выдачи блюд, график выдачи пищи, правила мытья посуды.

Особое внимание уделяется пополнению пищеблока кухонным оборудованием. За последние три года здесь обновлено технологическое, весовое, холодильное оборудование. В ближайшее время планируем приобрести пароконвекционную печь, которая позволит в полном объёме сохранить все витамины и микроэлементы в продуктах, сберечь энергоресурсы и готовить на пару вкусные и питательные блюда для детей.

В заключение хочется сказать, что правильно организованное питание в дошкольном учреждении способствует улучшению здоровья каждого ребёнка. Так, если в 2005 году пропуск по болезни одним ребёнком составлял 6,6, в 2006, 2007 гг. — 4,6, то в 2008 г. — 4,3 дня.