

Організація харчування в нашому садочку



Харчування дітей – надзвичайно важлива проблема будь якого суспільства, і в цьому не можна не погодитися. Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які виховуються у дошкільному навчальному закладі. Вірно організоване харчування підростаючого покоління має велике значення для нормального фізичного та розумового розвитку дитини, тому що саме в перші роки життя формуються життєво важливі системи організму.

Організація харчування в дошкільному закладі – це чітко регламентований процес, що регулюється чинними законодавчими нормами. Основні із цих норм викладено в Законі України «Про охорону дитинства» від 26.04 2001 р. №2402-III, Законі України «Про дошкільну освіту», Законі України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення, постанові Кабміну «Порядок медичного обслуговування дітей у ДНЗ, наказі МОЗ України і МОН України «Про удосконалення організації медичного обслуговування дітей у ДНЗ «Положенням про медичний кабінет ДНЗ», інструктивно-методичних рекомендаціях щодо організації фізкультурно-оздоровчої роботи в ДНЗ, документах щодо організації харчування «Про запровадження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», наказі «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», листі МОН України «Про харчування дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування у загальноосвітніх навчальних закладах», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (зі змінами).

У закладі постійно здійснюється контроль за харчуванням дітей, станом їхнього здоров'я, систематично аналізуються перелічені показники і відповідно до цього проводиться корекція харчування. З метою системного удосконалення роботи з організації харчування у дошкільному навчальному закладі створена комісія по харчуванню, яку очолює завідувач ДНЗ Слюсар А.С. Членами комісії є сестра медична старша, вихователі-методисти, вихователь, представник громадськості.

Коло її повноважень – вивчення стану:

- виконання норм харчування;
 - закладки продуктів, виходу готових страв;
 - організації забезпечення продуктами;
 - харчування дітей у групах;
 - рівень сформованості у вихованців культурно-гігієнічних навичок під час прийому їжі.
- Засідання комісії відбувається щомісяця. З метою інформування батьків про страви, які отримує дитина в цей день, щодня вивішується меню.

Режим харчування залежить від режиму роботи дошкільного закладу. Їжа видається дітям у суворо визначений час, тричі на день. Під час оздоровчого періоду організовуються додатковий прийом їжі – другий сніданок з 10.00 до 11.00 у вигляді

фруктів, соків, які видаються під час прогулянки. Для організації оптимального питного режиму забезпечуємо дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури.

При організації харчування необхідно дотримуватися принципів наступності, єдності вимог у дошкільному навчальному закладі і в родині. Питання раціонального харчування дітей включаємо у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, висвітлюємо в інформаційних куточках. Для правильної організації годування дитини вдома, особливо у вихідні і святкові дні, батьки повинні знати режим і специфіку харчування у дошкільному навчальному закладі. Тому щодня в інформаційному куточку вивіщується меню із зазначенням виходу страв. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей суворо забороняється приносити у дошкільний навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані.

Раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе меню складається на зимово-весняний і літньо – осінній періоди року та погоджується з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби і затверджується керівником навчального закладу.

Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад. Меню-розкладка складається відповідно до картотеки страв, яка затверджується керівником закладу. Картотека страв – це набір карток –розкладів страв для Картотеки страв за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

Щодня залишаються добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи, зберігають в харчоблоці у холодильнику при температурі +4 -+8 С. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад, сніданок – до закінчення сніданку наступного дня, обід – до закінчення обіду наступного дня тощо.

Показниками правильної організації харчування в дошкільних навчальних закладах є показники здоров'я дітей (ступінь фізичного розвитку дітей за результатами антропометричних вимірювань, поширеність захворювань, у тому числі шлунково-кишкових, індекс здоров'я тощо).