

Организация питания воспитанников ОГКУСО СП «Ручеёк»

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей, способом профилактики заболеваний, повышения успеваемости, физического и умственного развития, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде. Сохранение и укрепление здоровья детей входит в число приоритетных задач ОГКУСО СП «Ручеёк». Дети поступают в ОГКУСО СП «Ручеёк» в основном из социально - неблагополучных семей, обладают низким уровнем знаний о культуре питания, о режиме питания, о здоровом образе жизни, о сбалансированности питания. В ОГКУСО СП «Ручеёк» организовано 6-ти разовое сбалансированное питание. Это позволяет, не перегружая детский организм, обеспечить полноценное питание воспитанников согласно действующим нормативам.

За организацию питания в ОГКУСО СП «Ручеёк» отвечает старшая медицинская сестра, которая выполняет также обязанности диетсестры. В ОГКУСО СП «Ручеёк» разработано примерное 14-дневное меню, в соответствии с рекомендованной формой, утвержденное руководителем ОГКУСО СП «Ручеёк» и согласованное с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области. Меню разработано с учётом сезонности (зимне-весеннее, летне-осеннее), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона, разделенного по возрастным группам воспитанников (3-6 лет, 7-18 лет). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ.

Обеспечение воспитанников микроэлементами и витаминами осуществляем за счет ежедневного ввода в рацион искусственной витаминизации III блюд «Аскорбиновой кислотой», а так же свежих фруктов, овощей и натуральных соков. В целях профилактики йод-дефицитных состояний ежедневно при приготовлении пищи используется йодированную соль.

Контроль качества поступающей продукции осуществляют диетсестра, заведующая складом, медицинские работники проверяют соответствующие документы (удостоверение качества и безопасности продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов подтверждающих их происхождение, сертификат соответствия, декларация соответствия) подтверждающие качество и безопасность, после чего делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В ОГКУСО СП «Ручеёк» имеется свой пищеблок и столовая на 48 посадочных мест, в которой по-домашнему чисто и уютно. Пищеблок и столовая полностью обеспечены технологическим оборудованием, инвентарем и посудой. Приём пищи осуществляется в два потока: сначала питаются воспитанники младших групп, после санитарной обработки и проветривания помещения питаются старшие воспитанники.

Персонал пищеблока имеет достаточно высокий профессиональный уровень, повара своевременно проходят обучение по работе на кухонном технологическом оборудовании:

Медицинские работники ОГКУСО СП «Ручеёк» ежедневно контролируют приготовление и проведение завтраков, обедов, полдников и ужинов. Особое внимание уделяется на организацию питания вновь поступивших детей, детей, вернувшихся в коллектив после перенесенного заболевания.

С воспитанниками ОГКУСО СП «Ручеёк» регулярно воспитатели и медработники проводят информационно-просветительскую работу, рассказывают о пользе блюд, и как его ингредиенты влияют на физическое и психологическое развитие.

Директор ОГКУСО СП «Ручеёк»



Е.Ю. Митулова