

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВУСОВАНИЯ

ISSN 0321-1401

7/87





Компетентна відповідь

Різноманітні проблеми організації харчування в дошкільному закладі хвилюють багатьох наших читачів — про це переконливо свідчить редакційна пошта.

На запитання групи завідуючих і медичних працівників дошкільних закладів металургійного комбінату «Азовсталь», «дошкільників» з м. Ананьєва Одеської області — В. Крючкової, Л. Левінської, К. Хомицької та інших дописувачів відповідає заступник начальника Управління дошкільного виховання МО УРСР Т. Ф. КУНЬКО.

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

Які завдання стоять перед колективами дошкільних закладів щодо поліпшення харчування дітей відповідно до вимог Основних напрямів реформи загальноосвітньої і професійної школи в умовах перебудови?

Постанова Ради Міністрів УРСР від 19 травня 1984 р.* «Про дальше поліпшення суспільного дошкільного виховання і підготовку дітей до навчання в школі» зобов'язала відділи народної освіти, дошкільні заклади поліпшити організацію дитячого харчування. Цим важливим державним документом введено в дію нові розрахункові продуктові та грошові норми харчування, які забезпечують фізіологічну потребу дошкільника в основних харчових речовинах та енергії.

Проте, як показують інспекторські перевірки, на місцях повільно вживаються дійові заходи щодо поліпшення організації правильного, раціонального харчування, недостатньо здійснюється координація з іншими причетними до забезпечення харчування дітей організаціями.

Завідуюча дошкільним закладом, медичні працівники, комірник, працівники харчоблоку повинні добре розбиратися в різних аспектах організації дитячого харчування, зокрема твердо знати норми і заміну продуктів за білками й жирами в грамах, відходів при їх кулінарній обробці, продуктів для одержання 1 кілограма готової страви, розкладки продуктів при приготуванні різних страв, а також особливості харчування в різні пори року.

Другий важливий момент — забезпечення дошкільного закладу необхідними високоякісними продуктами. Для цього потрібний якнайтісніший контакт з дрібнооптовими базами, магазинами. Слід в обов'язковому порядку подавати заявки до торговельних організацій — на рік, квартал, місяць, а також періодичні, на 2—3 дні, з переліком асортименту продуктів згідно з перспективним меню та картотекою страв. Копії цих заявок залишаються в дошкільному закладі. Частота завозу продуктів має точно відповідати встановленим строкам їх реалізації і зберігання.

Якщо база завозить продукти низької якості, в обмеженому асортименті, за завищеними цінами (це, судячи з повідомлень із місць, явище досить часте), слід негайно складати претензійний лист її керівництву, а копію надсилати до райвно, райСЕС, точно вказуючи, яких і скільки продуктів не отримано, коли і скільки одержано низької якості. На жаль, на практиці завідувачі яслами-садками таких листів ніколи не пишуть, виправдовуючись побоюванням можливої упередженості до них з боку працівників бази.

Наступний аспект забезпечення належного харчування дітей — якість приготування їжі. Тут багато залежить від кухаря й кухонних працівників — їх професійної кваліфікації,

сумлінного і відповідального ставлення до своїх функціональних обов'язків, піклування про дітей. Їжа має бути смачною й привабливою: смачні страви з'їдаються з апетитом і добре засвоюються. Кухар повинен систематично відвідувати групи, цікавитися апетитом дітей. Наявність великої кількості недоїдків, залишків їжі — свідчення низької якості або одноманітності страв. Тож необхідно в такому випадку переглянути меню, підвищити відповідальність працівників харчоблоку.

Як і всі категорії трудівників дошкільного закладу, працівники харчоблоку повинні постійно підвищувати свій професійний рівень.

За спільною вказівкою міністерств освіти і охорони здоров'я УРСР (№ 5—

Які обов'язки медичних працівників в організації харчування дітей у дошкільному закладі?

Передусім старша медична сестра контролює санітарний стан харчоблоку, умови зберігання і реалізації продуктів. Вона також веде документацію, пов'язану з харчуванням дітей, складає перспективне меню, меню-розкладку, контролює якість продуктів, додержання технології приготування їжі, повноту вкладення продуктів (пе-

Які основні вимоги щодо складання меню-розкладки та контролю за якістю харчування?

Меню-розкладка складається на кожний наступний день тижня, виходячи з фактичної наявності продуктів, перспективного меню і картотеки страв. До меню записуються кількість використовуваних продуктів на одну дитину і на всіх дітей та вихід страв, зазначається кількість дітей (за віком) і працівників, які харчуються.

Відповідальний етап контролю за якістю їжі —

3/180 від 23 вересня 1985 р.) один раз на 2 роки вони проходять очно-заочним методом повторне гігієнічне навчання зі складанням заліку й відміткою про це в особистій медичній книжці.

У багатьох областях республіки, в м. Києві організовано їхню перепідготовку на місячних курсах системи профтехосвіти.

Відділи народної освіти повинні систематично проводити для кухарів тематичні семінари з питань технології приготування різних страв, складання меню, вивчення норм харчування. На цих заняттях також обговорюються новинки спеціальної літератури, відбувається ознайомлення з інструктивними документами, матеріалами перевірок харчоблоків санепідстанцією.

ріодично), вихід і якість готових страв. Зобов'язана щодня перевіряти додержання правил особистої гігієни персоналом, відсутність у працівників гноячкових захворювань, своєчасність проходження медогляду. Медичні працівники проводять заняття з харчової санітарії та основ дитячого і дієтичного харчування.

Зняття проби з готових страв. Його здійснює медична сестра, а в разі відсутності такої посади в дошкільному закладі — інший працівник, призначений наказом завідувача. Без дозволу того, хто знімає пробу, видача готових страв заборонена.

Яка методика зняття проби? Безпосередньо з котла або іншого посуду, в якому міститься приготовлена страва, береться не більше однієї порції. Пере-

* Дата опублікування в «Правде».

віряючий куштує, а решту порції ставить на добу в холодильник. І так — з кожною стравою за кожним прийняттям дитячої їжі, крім страв, виготовлених з промислових виробів (сосиски, сир), а також яєць, ягід, цукерок і т. п.

Мета проби — визначити фактичний вихід страви, її температуру, смакові якості. Кожну складову частину страви оцінюють за консистенцією, готовністю, формою нарізання, відповідністю рецептурі. Результати зняття проби обов'язково вносять до «Журналу бракеражу готової продукції», зазначаючи дату, назву страви за кожним прийомом їжі, вихід — за розкладкою і фактичний, дозвіл на видачу.

Один з важливих моментів контролю за якістю

харчування — виконання затвердженого набору продуктів. Результати щоденної перевірки старша медсестра реєструє в «Журналі обліку виконання норм харчування». На основі цих даних раз у десять днів здійснюється аналіз, а в разі потреби — корекція харчування. Якщо вимоги щодо набору продуктів виконуються, то розрахунок хімічного складу раціонів можна не проводити, оскільки затверджений набір своїм вмістом задовольняє фізіологічні потреби дітей. Якщо ж затверджений набір продуктів до кінця місяця не виконується, слід провести розрахунок хімічного складу фактичного набору за накопичувальною відомістю з метою корекції харчування дітей надалі.

Які основні показники правильної організації харчування в дитсадку?

Основні показники правильно організації харчування — добре самопочуття дітей, низька захворюваність, нормальний розвиток, що підтверджується систематичним медичним контролем.

З метою зниження захворюваності дітей особливо увагу треба звертати на тих, хто хронічно хворіє, має відхилення в стані здоров'я та у фізичному роз-

витку. Їм призначається дієтичне харчування. При цьому змінюється не набір продуктів, а тільки технологія приготування страв: смаження замінюється тушкуванням, варінням, у разі потреби страви протираються. Облік харчування таких дітей ведеться в журналі «Дієтхарчування», де відмічається, коли і яку саме дієту призначено, вказується дата переведення на загальний стіл.

Який має бути режим харчування в дитсадку? Що показав досвід організації в дошкільних закладах Києва спільних їдалень?

Додержання режиму харчування і дня в цілому належить до першорядних умов нормального росту та розвитку дітей, підвищення опірності їх організму до захворювань.

Їжу діти мають одержувати в точно визначений час з інтервалом у 3,5—4 години чотири рази на день.

Режим харчування при 9—10,5-годинному перебуванні дітей у закладі — триразовий, при 12-годинному — чотириразовий. Деякі дитсадки з 12-годинним режимом роботи, особливо відомчі, практикують триразове харчування. Це допускається за бажанням батьків та погодженням з виконавчим комітетом міс-

цевої Ради народних депутатів.

Дедалі більшого поширення набувають у дошкільних закладах спільні їдальні. Їх першими створили ясла-садки № 521, 535, 568 Дніпровського району м. Києва (див. «Дошкільне виховання», 1984, № 4). За таких умов завідувача, медичні працівники мають змогу ефективніше контролювати хід харчування дітей, забезпечити відповідні санітарні умови для миття посуду, зберігання миючих і дезинфікуючих засобів. У групах додержується відповідний повітряний режим, немає поспіху із сніданком, щоб не затримувати підготовку до занять тощо.

Харчування у спільній їдальні особливо сприяє формуванню у дітей правильних культурно-гігієнічних навичок, уміння поводитись за столом. Це має неабияке значення, оскільки, на превеликий жаль, успіхами щодо цього ми ще не можемо похвалитися. У багатьох садках діти не вмють правильно тримати виделку, ніж, ложку, користуватися серветкою. Тим часом сервіровка столів — не тільки елемент естетичного виховання дітей, а й, як доведено науковцями, активний збудник апетиту. Діти повинні сидіти за стіл охайними, з чисто вимитими руками, триматися за столом прямо. В міру закінчення їди

Який контроль здійснюють завідувача та відділи народної освіти за організацією харчування?

Завідувача несе повну відповідальність за організацію раціонального харчування дітей, контролює своєчасне подання заявок до торговельних організацій на необхідні продукти з урахуванням чисельності дитячого контингенту і виконання діючих натуральних норм продуктів. Щомісяця разом з комірником та членами групи народного контролю звіряє відповідність продуктів у коморі їх кількості за записом у книзі обліку продуктів. Складена звіряльна відомість дає картину лишку або нестачі продуктів у коморі. Такий порядок приймає комірника, завгоспа суворо контролювати на-

вони ставлять використаний посуд посеред столу, зверху кладуть прибори, потім миють руки, полощуть рот.

Необхідна умова раціонального харчування — єдність позиції дошкільного закладу і сім'ї щодо його суті й організації. Батьки

повинні знати режим та інші вимоги до харчування дітей, старатися ні в якому разі не порушувати їх удома, особливо у вихідні дні. Забороняється приносити в дошкільний заклад кондитерські вироби і давати їх дітям. Дні народження рекомендується відзначати і обігрувати на музичних заняттях.

явність продуктів, своєчасно оформляти документи на їх надходження і видачу.

Завідувача відповідає за хід гігієнічного навчання працівників харчоблоку.

Для всіх, причетних до організації харчування дітей у яслах-садку, — завідувачою, медиків, працівників харчоблоку — одним із найголовніших документів мають бути нові (1985 р.) «Санітарні правила влаштування і утримання дитячих дошкільних закладів», зокрема, розділ 9 — «Вимоги до обладнання харчоблоку, зберігання продуктів і приготування їжі».

Одне з найчастіших питань, що надходять до Управління дошкільного виховання МО УРСР і редакції: коли повинні обідати вихователі, їх помічники, пралі, кухарі, інші працівники дошкільного закладу?

Як пояснили в Головній інспекції народної освіти Міністерства СРСР, порядок і місце приймання їжі працівниками дошкільного закладу визначається його адміністрацією за погодженням з профкомом. Харчування проводиться зі спільного з дітьми котла без права виносу страв і продуктів (наказ Міністерства СРСР № 88 від 13.05.85 р.).

Вихователь, який працює в першу зміну, може обідати разом з дітьми своєї групи або після закінчення робочого часу.

Той, хто виходить на другу зміну, — їсть перед початком роботи. Для обслуговуючого персоналу встановлюється час обідної перерви.

Розрахунки вартості страв робляться за фактичним набором продуктів. Безплатне харчування не дозволяється. Зняття проби медичним працівником (або іншою особою, як зазначалося вище) не може вважатися прийомом їжі, оскільки частина порції після проби має добу зберігатись у холодильнику.