

Организация питания



Питание – один из факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребёнка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в детском саду уделяется повышенное внимание.

В МДОУ Кругловском детском саду «Родничок» организовано 4-разовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей и норм питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Ежедневное меню обеспечивает 80% суточного рациона, при этом завтрак составляет 25%, обед 35-40%, полдник 15-20%. Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; они хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Основные принципы организации питания в детском саду

Основными принципами организации питания в учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.*
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.*
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.*
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.*
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.*
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).*
- Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиП и товарного соседства.*
- Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного*

питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

- *Организация питания воспитанников в детском саду возлагается на администрацию ДОУ. Рационально составленное цикличное меню (из 10 дней) - это подбор блюд суточного рациона, который удовлетворяет потребность детей в основных пищевых веществах и энергии с учетом возраста, необходимых для нормального роста, обеспечивающие физиологическую потребность детей в необходимых веществах*

В целях улучшения организации и качества питания детей, организуется питание детей в дошкольном учреждении строго на основе 10-дневного цикличного меню и технологических карт по приготовлению блюд питания детей.