Организация питания детей в МБДОУ «Детский сад № 44»

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. В дошкольном учреждении ребёнок находится бóльшую часть дня, поэтому правильная организация питания имеет большое значение для развития ребёнка.

Правильно организованное питание снабжено необходимыми питательными веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией.

Питание в ДОУ удовлетворяет физические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. При составлении примерного меню руководствуемся распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по приёмам пищи.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), хлеба пшеничного со сливочным маслом и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), (второе гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин включает рыбные, овощные и творожные блюда, салаты, винегрет и горячие напитки.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации детского сада.

Пищевые продукты (продовольственное сырьё) поставляются в ДОУ согласно требованиям нормативных документов по показателям безопасности. Качество пищевых продуктов устанавливается в соответствии с контрактом. Все поступающие продукты имеют удостоверения качества и безопасности на продукцию; декларацию согласно сертификату, санитарно-эпидемиологическое заключение на продукцию, ветеринарное свидетельство. Все поступающие продукты подлежат первичному осмотру (целостность упаковки, органолептическая оценка внешнего вида, цвета, консистенции, запаха).

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.

В ДОУ используется цикличное 10-дневное меню с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1,5 года до 3 лет и от 3 до 8 лет. Проводится расчёт и оценка использованного на одного ребёнка среднесуточного набора продуктов питания. По результатам оценки и при необходимости проводится коррекция питания в следующей десятидневке.

На основании 10-дневного меню ежедневно составляется меню установленного образца.

Меню вывешивается в доступном месте для сотрудников и родителей с указанием норм выхода.

В ДОУ создана бракеражная комиссия в целях контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи и по результатам органолептической оценки и степени готовности блюда даёт разрешение к реализации блюда. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно поваром ДОУ отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в отдельном холодильнике.

При раздаче готовой пищи с пищеблока медсестра проверяет санитарное состояние и маркировку групповой посуды. В цеху готовой продукции имеются весы для выдачи блюд по весу.

Осуществляют контроль за раздачей питания в группах медсестра и воспитатели групп.

Воспитатель и младший воспитатель раздают готовую продукцию согласно объёму порции в соответствии с меню.