

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ в МАДОУ «Детский сад №394»

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. 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 нашем детском саду уделяется повышенное внимание. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован квалифицированными кадрами. Шеф-повар: Хамматова Г.Х., повара: Нуриева Р.И., Коннова И.В. Пищеблок ДОУ работает на сырье, имеет необходимые цеха, оснащенные технологическим механическим, тепловым, холодильным и весовым оборудованием. Детский сад в полном объеме обеспечен современным инвентарем, кухонной и обеденной посудой. Ремонт пищеблоков, приобретение и замена технологического оборудования производится своевременно, по мере износа и заявок. В нашем детском саду осуществляются действенные меры по обеспечению воспитанников качественным питанием. Снабжение нашего учреждения продуктами питания осуществляется поставщиком **«Департамент питания и продовольствия города Казани»**. Составляется договор на поставку продуктов питания, где указывается графики поставки товаров, периодичность поставки. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Все продукты питания проходят входной контроль, который осуществляет ответственное лицо-кладовщик Нозимова Г.П. и старшая медсестра Исамова Р.Р., которые при разгрузке осматривают продукты, дают органолептические оценки, с записью в журнал бракеража сырой продукции. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающие их качество и безопасность.

Сопроводительные документы:

- Расходная накладная
- Штамп ветеринара на основе ветеринарной справки
- Удостоверение качества
- Маркировочный ярлык с указанием условий хранения и сроком годности продуктов.

Все сопроводительные документы хранятся до окончания реализации продукции. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Блюда готовятся согласно технологическим картам блюд. Технологические карты блюд содержат рецептуру блюд, технологию приготовления, температуру подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов. Каждое блюдо должно обладать достаточной энергетической и биологической ценностью, соответствовать физиологическим возрастным потребностям детей, содержать необходимое количество белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Закладка основных продуктов тоже происходит в присутствии членов бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале закладки. В детском саду организовано 4-х разовое питание (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Питание детей осуществляется в соответствии с десятидневным циклическим меню. Меню разрабатывается на два сезона: меню на весенне-летний период для детей от 2 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет; меню на осенне-зимний период для детей от 2 до 3 лет, для детей от 3 до 7 лет. Для максимально эффективной работы в ДОО разработаны следующие документы: Положение об организации питания детей и работников, работе пищеблока и бракеражной комиссии (смотреть раздел – Документы, подраздел – локальные нормативные акты).