

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Большое значение руководство детского сада уделяет обеспечению детей рациональным сбалансированным питанием. Для организации питания учреждение располагает специальным пищеблоком, оснащённым необходимым электрооборудованием, где работают квалифицированные специалисты с достаточным опытом работы.

Организация питания в ДОО соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Перечень локальных актов, регламентирующих организацию питания в ДОО:

- Положение об организации питания детей в ДОО
- Положение о создании бракеражной комиссии ДОО
- Положение об организации питания сотрудников в ДОО

Согласно статусу образовательной организации, для детей осуществляется рациональное пятиразовое питание с преобладанием овощей, фруктов, полноценных мясных продуктов:

Приёмы пищи	Время приёма пищи	Распределение калорийности суточного рациона
Завтрак	8.15- 8.45	20 %
Второй завтрак	10.00	5 %
Обед	11.15 - 12.30	40 %
Полдник	15.00	15 %
Ужин	16.00 - 16.20	20 %

При составлении рациона ребёнка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья. Рацион питания разнообразный, включает в повседневный рацион все основные группы продуктов. Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется администрацией и медперсоналом ДОО. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание.

При составлении меню-требования шеф-повар руководствуется

разработанным и утвержденным 10-дневным меню (осень-зима, весна-лето), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учётом времени года. Один раз в десять дней старшая медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов.) Анализ натуральных норм питания, денежных норм, детской посещаемости показал: 100% выполнение денежных норм; калорийность соответствует норме.

Медицинское обслуживание детей обеспечивает старшая медицинская сестра Жилина Наталья Анатольевна, которая наряду с администрацией несёт ответственность за здоровье и физическое развитие детей, проведение лечебно-профилактических мероприятий, соблюдение санитарно-гигиенических норм, режим и качество питания.