

Условия питания и охраны здоровья воспитанников

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

Перечень локальных актов, регламентирующих организацию питания в ДОО

В ДОО организовано 4-х разовое питание, необходимое для их нормального роста и развития:

Приемы пищи	Время приема пищи	Распределение калорийности суточного рациона
Завтрак	9.00	20%
Второй завтрак	10.30	5%
Обед	11.15-12.15	40%
Полдник	16.00	35%

При составлении рациона ребенка 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 строго соблюдаются установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Группа обеспечена 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 ДОУ и медперсоналом. 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 учетом времени года. Один раз в десять дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка 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.