

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Организация рационального питания в МБДОУ « Детский сад №6 « Солнышко» предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих возрастным и физиологическим потребностям детей. Питание сбалансированно по содержанию основных пищевых веществ(белки, жиры, углеводы)

Для организации питания в МБДОУ « Детский сад №6 « Солнышко» имеются функциональное помещение: пищеблок, склад продуктов питания.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырых и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям.

- Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические
- Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные (разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются
- Доски и ножи промаркированы
- Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи безопасны для детей
- Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения выделена отдельная посуда.

Пищеблок оборудован системой приточно- вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку, мытье полов, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников еженедельно , с применением моющих средств проводится мытье стен , осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Пищевые продукты поступают в детский сад на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик, ответственное лицо проводит бракераж сырых продуктов, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильной камере, в которой имеются специальные разграниченные полочки, места для хранения мяса, рыбы.

Молочные продукты хранятся в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре. Крупные сыры на чистых стеллажах. Яйцо в коробках хранят на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в мешках, картонных

коробках на подтоварниках. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- Обработку сырых и варенных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.
- На пищеблоке имеется 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а так же продукты с раздражающими свойствами. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток
- Не допускается предварительное замачивание овощей
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнение и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капуста, лук, корнеплоды) После 1го марта допускается использовать только после термической обработке

При подготовке меню учитываются очень важные условия _ максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов, так же исключение часто повторяемости блюд в течении срока действия меню. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

В детском саду организовано 5ти разовое питание в соответствии возрастными особенностями и режимом группы