

МДОУ «Сысоевский детский сад»

Одна из главных задач детского сада - это обеспечение конституционного права каждого ребёнка на охрану его жизни и здоровья. А так как, здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действиям инфекций и др. неблагоприятных факторов внешней среды, вопросу организации питания в нашем детском саду уделяется особое внимание.

В нашем детском саду организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возложена на заведующую детским садом. В её обязанности входит:

- контроль за соблюдением натуральных норм при составлении меню-требования;
- контроль за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- контроль за качеством приготовления пищи, соответствием её физиологическим потребностям детей.

Отдельное диетическое меню не разрабатывается.

Питание детей осуществляется в соответствии с утверждённым перспективным 10-ти дневным меню. Ежедневное меню составляется заведующей при участии повара с учётом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ для растущего детского организма. Еженедельно происходит контроль выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка и при необходимости проводится коррекция питания на следующей неделе. Ежемесячно, ежеквартально и по итогам работы за год составляет отчёты по выполнению натуральных норм питания.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащён необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарём, кухонной посудой.

Услуги по организации питания в дошкольном учреждении юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями не оказываются.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Заведующей ведётся строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов,

проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Она неуклонно следит за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и варёных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Организация приёма пищи детьми проходит в групповой комнате. В группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день и рекомендации родителям по подбору продуктов к ужину ребёнка в домашних условиях, который должен дополнить питание, полученное в дошкольном учреждении.

Детский сад заключает контракты на поставку продуктов питания.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.