



## Организация питания в МДОБУ.

**Организации питания в детском саду** уделяется особое внимание, так здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания.

В нашем детском саду организовано **4-х разовое питание**. Перспективное меню составляется на 10 дней. При составлении меню учитываю следующие факторы:

- 1) утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 2) объем порций для этих групп;
- 3) нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- 4) выход готовых блюд;
- 5) данные о химическом составе продуктов и блюд.

В ассортимент первых блюд включаем щи, борщи и различные виды супов на мясном, рыбном, курином бульонах, супы вегетарианские, молочные.

Вторые блюда обычно из мяса и рыбы в виде котлет, биточков, гуляша в отварном или тушеном виде. Гарниры - из картофеля, овощей, а также круп и макаронных изделий.

В качестве третьего блюда используем компот из свежих и сухих фруктов, кисель, чай, чай с лимоном, отвар шиповника, кофейный напиток с молоком, какао на молоке.

На завтрак и на ужин детям даем различные блюда, запеканки и блюда из творога (ленивые вареники), бутерброды с сыром.

Полдник обычно состоит из кондитерских изделий (печенье, сухари), выпечки (булочки, пирожки). Включаем свежие фрукты или соки, а также даем чай с молоком, молоко, чай с лимоном.

При составлении меню особое внимание обращаем на разнообразие блюд в течении дня и всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

Еще одно неперемное условие составления меню - учет требований санэпидслужбы в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование

которых может стать причиной возникновения в коллективе желудочно-кишечных заболеваний, инфекций и пищевых отравлений.

В детском саду имеется картотека первых, вторых, третьих блюд. В карточках указаны сырьевой набор и количество продуктов, из которых состоит блюдо.

Один раз в 10 дней медсестрой контролируется выполнение средне-суточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводится коррекция питания в следующей декаде. (Журнал «Выполнение норм питания в МДОБУ»)

Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров, углеводов). Каждый день проводится «С» витаминизация III блюда ( $t +14^{\circ}\text{C}$ ), отметку делаю в журнале.

Для обеспечения преемственности питания родители информируются об ассортименте питания ребенка, в группах ежедневно вывешиваются меню.



В детском саду пища готовится на 2-х пищеблоках. Работают 4 повара, которые ежегодно проходят гигиеническое обучение (сантехминимум), имеют допуск к работе. Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы медицинским работником, заведующей, поваром с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. При нарушении технологии приготовления пищи блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Ежедневно контролируется правильность отбора и хранения суточных проб (суточные пробы храним в холодильнике при  $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$  48 часов). Ведется контроль за санитарным состоянием на пищеблоках, регистрируются в специальном журнале все недостатки. Проводится осмотр сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ежедневно.



Продукты питания в д/с принимаются только при наличии сопроводительных документов, подтверждающих качество (качественное удостоверение, ветеринарное свидетельство).

Медсестрой ведется журнал «Бракераж сырых продуктов», где указываются:

- дата и время поступления;
- дата выработки, время выработки;
- наименование и количество продукта;
- конечный срок реализации продукта;
- реализация по дням недели.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты храним в холодильных камерах ( $t -6-7^{\circ}\text{C}$ ) или в холодильниках при температуре  $+2 - +6^{\circ}\text{C}$ . Ведется тетрадь контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах ежедневно.

В МДОБУ организован питьевой режим, который отвечает требованиям санитарных правил (используется только свежая кипяченая вода).