

Организация и условия питания в детском саду.

Одна из главных задач детского сада - это обеспечение конституционного права каждого ребенка 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 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

Ответственность за организацию питания детей в детском саду возложена на медицинскую сестру. В ее 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 ее физиологическим потребностям детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным десятидневным меню. Ежедневное меню составляется медицинской сестрой с учетом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ для растущего детского организма.

Еженедельно медицинская сестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводится коррекция питания на следующее неделю. Ежемесячно составляет отчеты по выполнению натуральных норм питания.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, 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. Медсестрой ведется 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 вареных 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 пищевой продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Организация приема пищи детьми проходит в групповых комнатах. В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день.

Детский сад заключает контракты на поставку продуктов питания.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков