

Организация и условия питания в дошкольном образовательном учреждении

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

Питание воспитанников и сотрудников организовано в соответствии с требованиями санитарных норм. Пищеблок укомплектован технологическим оборудованием для приготовления различных блюд и хранения продуктов. Ежегодно воспитанники употребляют фрукты, овощи и соки.

Ответственность за организацию питания детей 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.

В МБДОУ организовано 4-х разовое питание (1-й завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник) на основе 20 - дневного меню. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Ежедневное меню составляется медицинской сестрой, калькулятором, кладовщиком при участии шеф-повара и заведующего МБДОУ. При составлении меню соблюдаются требования нормативов калорийности питания, используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Имеются технологические карты на каждое блюдо. Ежедневно медицинская сестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания на следующую неделю. Ежемесячно, ежеквартально и по итогам работы за год составляет отчеты по выполнению натуральных норм питания.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. 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.

Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд контролируется бракеражной комиссией. 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 приема пищи детьми проходит в групповых комнатах. Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) питаются в групповых комнатах вместе с другими детьми. В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на текущий день.