

Организация и условия питания в МБДОУ «Детский сад №25 «Жемчужинка»

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 3-х разовое питание, дополнительный второй завтрак.

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 двухнедельным меню. Ежедневное меню составляется медицинской сестрой, калькулятором, кладовщиком при участии шеф-повара и заведующего детским садом 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 проводит коррекцию питания на следующее неделю. Ежемесячно, ежеквартально и по итогам работы за год составляет отчеты 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 оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

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 кулинарной 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. и рекомендации родителям по подбору продуктов к ужину ребенка в домашних условиях, который должен дополнить питание, полученное в дошкольном учреждении.

Детский сад заключает договора на поставку продуктов питания. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.