

**Организация питания в дошкольном учреждении—
непременное и необходимое условие
гарантирующее сохранение и укрепление здоровья дошкольников.**

Организация питания в детском саду технологически сложный процесс, направленный на обеспечение разнообразия и сбалансированности детского меню, позволяет:

- реализовать конституционное право детей на сохранение и поддержание здоровья;
- гарантировать оптимальные условия для гармоничного психофизического развития воспитанников;
- свести к минимуму вероятность развития среди детского контингента простудных, инфекционных заболеваний, возникающих, в том числе, на фоне ослабления организма ввиду недополучения питательных веществ.

Ответственность за организацию питания детей в МБДОУ «Детский сад №45 «Алые паруса» 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 нашем детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

В основе организации и качества питания в ДОУ единые требования и рекомендации, изложенные в СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На основании СанПиН составлено Перспективное четырехнедельное меню горячего питания с учетом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ

для растущего детского организма. На каждое блюдо, включенное в меню, разработаны Технологические карты.

Все блюда — собственного производства.

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.

Медицинской сестрой 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.

Ежемесячно, ежеквартально и по итогам работы за год составляются отчеты по выполнению натуральных норм питания.

Отдельного диетического меню в ДООУ не предусмотрено.

В ДООУ функционирует свой пищеблок, соответствующий санитарным правилам к организации детского общественного питания.

Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

Оборудование пищеблока (пароконвектомат, картофелечистка, холодильники, электроплита с духовкой, электрокипяtilьник, мясорубка, овощерезка, картофелечистка, протирочно-резательные машины, весы, водонагреватели, стерилизатор ножей) находится в рабочем состоянии, признано годным и готовым к эксплуатации, электроустановки проверены на сопротивление изоляции;

санитарное состояние цехов находится в удовлетворительном состоянии;

посуда и разделочный инвентарь находятся в достаточном количестве;

инструкции по охране труда имеются и развешены по рабочим местам.

Выдача готовой пищи 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).

Процесс кормления воспитанников организован в групповых комнатах, где созданы необходимые условия

(буфетные комнаты оборудованы необходимым инвентарем, столовая посуда находится в достаточном количестве)

Для подъема еды из пищеблока по этажам используется лифт грузовой электрический.

На официальном сайте ДООУ и на стенде в каждой группе 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.

МБДООУ «Детский сад №45 «Алые паруса» заключает контракты на поставку продуктов питания.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;

хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.