



Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 84 «Аленушка»

Сохранение и укрепление здоровья наших воспитанников – одна из приоритетных задач работы детского сада. А так, как здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, ему уделяется особое внимание. Питание является необходимым условием гармоничного роста, физического и нервно-психического развития ребенка.

В нашем детском саду согласно основным санитарно-гигиеническим требованиям организовано четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Детский сад имеет перспективное 20-ти дневное меню и специально разработанную картотеку блюд, где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Ежедневное меню составляется калькулятором, кладовщиком при участии шеф-повара и заведующего детским садом с учетом калорийности и соблюдения соотношений питательных веществ для растущего детского организма. Калькулятор ведет еженедельный, ежемесячный и ежеквартальный учет выполнения натуральных норм питания.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность. Доставку продуктов осуществляют поставщики, выигравшие электронный аукцион или на контрактной основе. Контроль за качеством поступающих продуктов и правильностью их хранения осуществляет заведующий складом, внося соответствующие записи в тетрадь бракеража сырой продукции.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам организации детского питания. Пищеблок оснащен всем необходимым: имеются электрические плиты, холодильное оборудование, электрический титан, современная картофелечистка, электрическая мясорубка,

протирачная машина для готовой продукции, кухонная посуда из нержавеющей стали.

Медицинская сестра присутствует при закладке продуктов, а также осуществляет строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего режима»: применяются технологии варки, запекания, пассерования, тушения, приготовления на пару. При приготовлении блюд жарка в детском саду не применяется.

Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения бракеража комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Непосредственно после приготовления пища отбирается в пробы, которые хранятся в течение 2-х суток. Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи.

Организация приема пищи детьми проходит в группах. В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день



