

## **Условия питания**

Одна из главных задач детского сада - это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Атак 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. В детском саду ведется строгий контроль

- за соблюдением натуральных норм при составлении меню-требования;
- за качеством доставляемых продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации;
- за качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным десятидневным меню. Ежедневное меню составляется старшей медицинской сестрой при участии шеф-повара и заведующего детским садом с учетом калорийности и соблюдения соотношений необходимых питательных веществ, для растущего детского организма. Ежедневно контролируется выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводится коррекция питания на следующую 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. Ведется строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Работники пищеблока соблюдают правила обработки сырых и вареных продуктов, выполняют все технологические требования приготовления пищи.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, 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.

Детский сад заключает договоры на поставку продуктов питания. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальными автотранспортом поставщиков.