

Организация питания детей

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка – сок фруктовый, чай с молоком, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия.

2-ой завтрак - с 10.30 до 11.00 детям подают фрукты или фруктовые соки

Обед – закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец, лук, свекла отварная) с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха(рыбный суп). Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежемороженых ягод, свежих фруктов, сухофруктов, кисель из натуральных ягод. Хлеб.

Полдник может включать в себя молоко или другие молочные продукты (кефир, снежок), хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), кондитерскими изделиями, печенье, сушки, пряники.

При разработке меню рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным **10-ти дневным меню** родители могут ознакомиться в медицинском кабинете.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

Поставщики, обеспечивающие транспортировку продуктов до детского сада, имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привозят в детский сад, их приемку организуют завхоз и медсестра.

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.

Питание в ДО организовано на основе следующих документов:

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.

Нормативные документы

Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (ред. от 30.12.2008)

Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 23.11.2009)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003

Санитарные правила "Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. №26 г.Москва от "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 " Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

Зам.директора по
дошкольному воспитанию



Грищенко Л.В.