

Питание в МБДОУ

Организации питания в МБДОУ уделяется особое внимание, т.к. рациональное и правильно организованное питание является залогом крепкого здоровья детей. В учреждении 4-х разовое питание. Питание организуется в соответствии с 10-ти дневным меню. В меню представлены разнообразные блюда: из мяса, круп, рыбы, овощей, творога, фруктов. Меню составлено с учетом калорийности; сочетает в полном объеме белки, жиры, углеводы. Проводится витаминизация третьего блюда.

Закладка продуктов для приготовления пищи осуществляется в присутствии медицинской сестры. Приготовление пищи проводится по технологическим картам. Блюда готовятся в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и нормами.

Ежедневно поваром оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки качества. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов, согласно СанПиН. 2.4.1.3049-13. Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню детей, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов. Организация питания в дошкольном учреждении проводится согласно СанПиНа 2.4.1.3049-13. под руководством заведующего МБДОУ и медсестры.

Основа правильного питания — это нормы, которые утверждены постановлением правительства РФ.

Ребенок должен получать в день определенное количество мяса, масла, молока, фруктов и так далее. В нашем детском саду разработано и утверждено 10-дневное меню. Составлены технологические карты приготовления блюд. Ежедневно ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции, где фиксируется качество приготовленных блюд.

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка. Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Закупка продуктов питания производится по контрактам с поставщиками. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии с требованиями СанПиН и товарного соседства. Качество продуктов проверяется завхозом. Не допускаются к приему в ДОО пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

В детском саду осуществляется сбалансированное четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник.) в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями детей. В меню представлены разнообразные блюда. В рацион питания включены кисломолочные продукты (йогурты) и фрукты.

Потребление каждого вида продукта соответствует нормам СанПиН 2.4.1.3049-13.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. В старших группах организовано дежурство. Организация питания находится под постоянным контролем у администрации детского сада.

Пищеблок ДООУ оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковинной для мытья рук, водонагревателем, контрольными весами, электроплитой с духовым (жарочным) шкафом, разделочными столами, холодильниками и морозильной камерой.

Организация питьевого режима:

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.3049-13.

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка. При питьевом режиме используется кипяченая вода.