

Организация питания в ДОУ

Детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Детском саду по нормам, установленным действующим законодательством.

Ответственность за качество питания (разнообразие), витаминизацию блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов возлагается на заведующего Детским садом и старшую медицинскую сестру.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным единым по сети дошкольных учреждений Ясногорского района 22-хдневным меню, разработанным Советом по дошкольному воспитанию, согласованным с Учредителем и утверждённым руководителем Детского сада.

Данное примерное меню учитывает сбалансированность рациона детей по всем пищевым факторам, включая белки, жиры, углеводы, калорийность, витамины, минералы, максимальное разнообразие рациона воспитанников. Меню дополнено технологическими картами приготовления блюд в соответствии с предъявляемыми требованиями. При приготовлении блюд Детский сад учитывает индивидуальные особенности детей (непереносимость отдельных продуктов). Меню питания составлено из расчёта суммы, отпущенной на 1 ребёнка (4-хразовое питание). Дети раннего возраста ежедневно получают фрукты. Качество продуктов питания достаточно высокое. Цены не превышают максимально возможные по договорам поставки продуктов питания, зачастую цены бывают снижены. Детский сад строго следит за сроками реализации продуктов питания, за наличием сопроводительной документации, за качеством поставляемых продуктов и условиями их хранения.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Приложение №11 к СанПиН 2.4.1.3049-13

1. Мясо и мясопродукты: говядина I категории, телятина, нежирные сорта свинины и баранины; мясо птицы охлажденное (курица, индейка), мясо кролика, сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю – после тепловой обработки; субпродукты говяжьи (печень, язык).
2. Рыба и рыбопродукты: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
3. Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.
4. Молоко и молочные продукты: молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко; творог не более 9% жирности с кислотностью не более 15⁰ Т – после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста); сметана (10%, 15% жирности) – после термической обработки; кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец,

бифидок, кефир, йогурты, простокваша; сливки (10% жирности); мороженое (молочное, сливочное).

5. Пищевые жиры: сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; маргарин ограниченно для выпечки.

6. Кондитерские изделия: зефир, пастила, мармелад; шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю; галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

7. Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

8. Фрукты: яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости; тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) – с учетом индивидуальной переносимости, сухофрукты.

9. Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица. Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

10. Соки и напитки: натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью); напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; кофе (суррогатный), какао, чай.

11. Консервы: говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд), лосось, сайра (для приготовления супов); компоты, фрукты дольками; баклажанная и кабачковая икра для детского питания; зеленый горошек; кукуруза сахарная; фасоль стручковая консервированная; томаты и огурцы соленые.

12. Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

13. Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.