

Организация питания детей

В учреждении созданы необходимые условия для организации питания воспитанников, а также для хранения продуктов и приготовления пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Организация питания детей осуществляется в соответствии с 20-дневным перспективным меню, имеющим экспертное заключение Роспотребнадзора. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам, калорийной ценностью. Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Питание детей производится в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоках детского сада. Пищеблоки на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблоков размещается на первом этаже зданий, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Организация питания постоянно находится под контролем администрации ДООУ и централизованной бухгалтерии. В обязанности медицинского персонала входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, на соответствие требованиям государственных стандартов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Питание детей соответствует действующим нормативам.

В детском саду организовано 4-х разовое питание. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты, фрукты, выпечку. В детском саду с целью улучшения и разнообразия питания детей, обогащения рациона витаминами имеется дополнительный второй завтрак, состоящий из натуральных соков. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию третьего блюда. В питании детей используется обогащенные йодом продукты (йодированная соль и йодированное молоко).

Расчет норм питания в детском саду производится исходя из потребности дошкольников в основных веществах. Анализ набора продуктов и выполнения

натуральных норм проводится в МБДОУ № 6 г. Слюдянки» ежедневно. Выход блюд соответствует рекомендуемым объемам порций для детей

Питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013, кипячёная питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка.