

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

в МАДОУ «Детский сад «Гнёздышко» р.п. Красный Октябрь муниципального образования «Город Саратов»

Уважаемые родители!

Правильно организованное питание, обеспечивающее организм ребенка всеми необходимыми ему пищевыми веществами, белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями, и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

Информация, представленная в данной рубрике, позволит Вам познакомиться с особенностями организации питания в детском саду: от поставки продуктов питания до организации питания детей в группах, с консультациями, рекомендациями по организации правильного, здорового питания детей в домашних условиях.

Сведения об условиях питания и охраны здоровья обучающихся

Питание является одним из важнейших факторов, который повышает сопротивляемость организма к заболеваниям, благотворно влияет на физическое и нервно-психическое развитие детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, умственному развитию, создает условия для адаптации ребенка к окружающей среде. В МДОУ организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) согласно примерному 10-дневному меню. Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню МДОУ включает в себя только те блюда, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста.

Основными принципами организации питания в МДОУ являются:

- максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд;
- учёт индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья.
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- соблюдение гигиенических требований к питанию детей.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется ежедневно. Занимается приходом продуктов заведующий хозяйством. Приемка продуктов питания является важной составной частью технологического процесса. Продукты принимают по количеству и качеству. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. В кладовой продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках согласно нормативным требованиям.

Таинство приготовления обедов и завтраков происходит на кухне. Именно отсюда по детскому саду расплываются вкусные ароматы. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

Пищеблок: Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского питания. Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

При организации питания большое уделяется внимание качеству поставляемой продукции, обработке продуктов и технологии приготовления блюд.

Согласно санитарным требованиям на кухнях есть отдельные зоны - для разделки сырых продуктов, мясной цех, овощной, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски все с надписями: „для овощей”, „для мяса”.

Разделочные ножи тоже имеют каждый своего „клиента”: мясо, хлеб, овощи, яйца... Последние, к примеру, перед приготовлением моют в специальной емкости и даже разбивают специальным ножом.

Все продукты подвергаются обработке и хранятся каждый в своем холодильнике, совершенно исключено встретить рядом на полках сырое мясо и, к примеру, сливочное масло. Холодильников на пищеблоке несколько, и это необходимо.

По одной порции каждого блюда повара оставляют в холодильнике на сутки. При любой проверке сразу можно удостовериться, что ели детки именно в этот день.

В нашем детском саду работают высоко квалифицированные повара, которые при соблюдении технологии приготовления пищи готовят по-домашнему вкусно. Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Дети получают соки и витаминизированные напитки, фрукты и овощи.

Питание - четырехразовое.

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). Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

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

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Контроль за организацией питания:

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе представителя администрации ДООУ, медицинской сестры, завхоза, председателя профсоюза, педагогического работника и представителя родительской общественности. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

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.

В поле зрения заведующего ДООУ ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;

- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания.

Основными принципами организации питания в ДОУ являются:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.
4. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
5. Исключение из рациона детей продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями. То есть питание в детском саду должно быть «щадящим».
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛОКАЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ:

1. Положение об организации питания в ДОУ;
2. Приказ «Об организации питания в учебном году»;
4. Положение об административном контроле организации и качества питания;
5. Приказ об утверждении «Примерного двухнедельного рациона питания (меню) для организации питания детей с 3-х до 7 лет в муниципальном дошкольном учреждении с 12 часовым пребыванием детей»;
6. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
7. Приказ «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции на учебный год»;

8. План работы бракеражной комиссии;
 9. Приказ «О назначении ответственного за организацию и контроль качества питания дошкольников на учебный год»;
 10. Приказ «Об утверждении графика питания обучающихся в учебном году»;
 11. График закладки продуктов;
 12. График выдачи питания;
 13. Положение об организации питьевого режима;
 14. Приказ «Об организации питьевого режима».
-