

Организация питания в дошкольной организации

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

УВАЖАЕМЫЕ ПОСЕТИТЕЛИ САЙТА

На этой странице Вы можете ознакомиться с информацией об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №20 станицы Костромской муниципального образования Мостовский район.

Информация об условиях питания в дошкольной организации

Нормы питания:	в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Организацию питания детей (получение, хранение, и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи в группах) осуществляют:	работники дошкольной образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и возложенными функциональными должностными обязанностями (заведующий хозяйством, кладовщик, повара, кухонный рабочий, воспитатели, помощники воспитателя)
Воспитанники получают:	четырёхразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник
При организации питания воспитанников учитываются:	возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах
Питание в дошкольной образовательной организации осуществляется:	в соответствии с примерным циклическим десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в веществах с учётом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастных категорий от 1 до 3 лет и с 3 до 7(8) лет, утвержденным заведующим

	<p>образовательной организации. При составлении меню и расчёте калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, и углеводов) которое составляет 1:1:4 соответственно.</p>
<p>Приготовление блюд</p>	<p>приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.</p>
<p>Ежедневно в меню включаются:</p>	<p>Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты. Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю</p>
<p>При отсутствии, каких – либо продуктов:</p>	<p>производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблицей замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности (приложено в конце страницы)</p>
<p>На основании примерного десятидневного утвержденного меню:</p>	<p>ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим образовательной организации</p>
<p>Выдача пищи на группы осуществляется:</p>	<p>по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой пищевой продукции» продукции</p>
<p>Пищевые продукты хранятся в соответствии:</p>	<p>с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха,</p>

	достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами.
Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует:	санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии
Для приготовления пищи используются:	электрооборудование, плита электрическая, универсальная кухонная машина с насадками
Уборка пищеблока	В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в каждой групповой ячейке вывешивается меню на текущий день.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Примерные возрастные суммарные объёмы порций для детей:

Возраст детей	Завтрак (гр.)	Второй завтрак (гр.)	Обед (гр.)	Полдник (гр.)
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	100-150	450 - 550	200 - 250

от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	100-150	600 - 800	250 - 350
---------------------------	-----------	---------	-----------	-----------

Ежемесячно и ежеквартально совместно с заведующим, медсестрой и кладовщиком проводится анализ выполнения натуральных норм продуктов питания, подсчет калорийности фактических расходов.