



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МАДОУ «ДС № 45 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МАДОУ "ДС № 45 Г. ЧЕЛЯБИНСКА"



Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения.

Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

ОСНОВНЫМИ ПРИНЦИПАМИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В НАШЕМ УЧРЕЖДЕНИИ ЯВЛЯЮТСЯ:



1

Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

2

Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.

3

Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

4

Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, а также высокие вкусовые качества блюд.

5

Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

6

Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЦЦЫ В НАШЕМ ДЕТСКОМ САДУ – 5



Завтрак, Второй
завтрак

Обед

Полдник

Ужин





АССОРТИМЕНТ БЛЮД



ЗАВТРАК

Молочные каши: овсяная, рисовая, пшенная, пшеничная, гречневая, «Дружба», суп молочный с макаронными изделиями. В качестве напитка – злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром.

ВТОРОЙ ЗАВТРАК

С 10.00 до 10.20 детям дают сок, молоко или кисломолочные напитки с печеньем, сухариками, хлебом с повидлом.

ОБЕД

Закуска в виде салатов из свежих или тушёных овощей (в зависимости от сезона) с растительным маслом.

Первое

горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями.

Второе

блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени, колбасные изделия с гарниром.

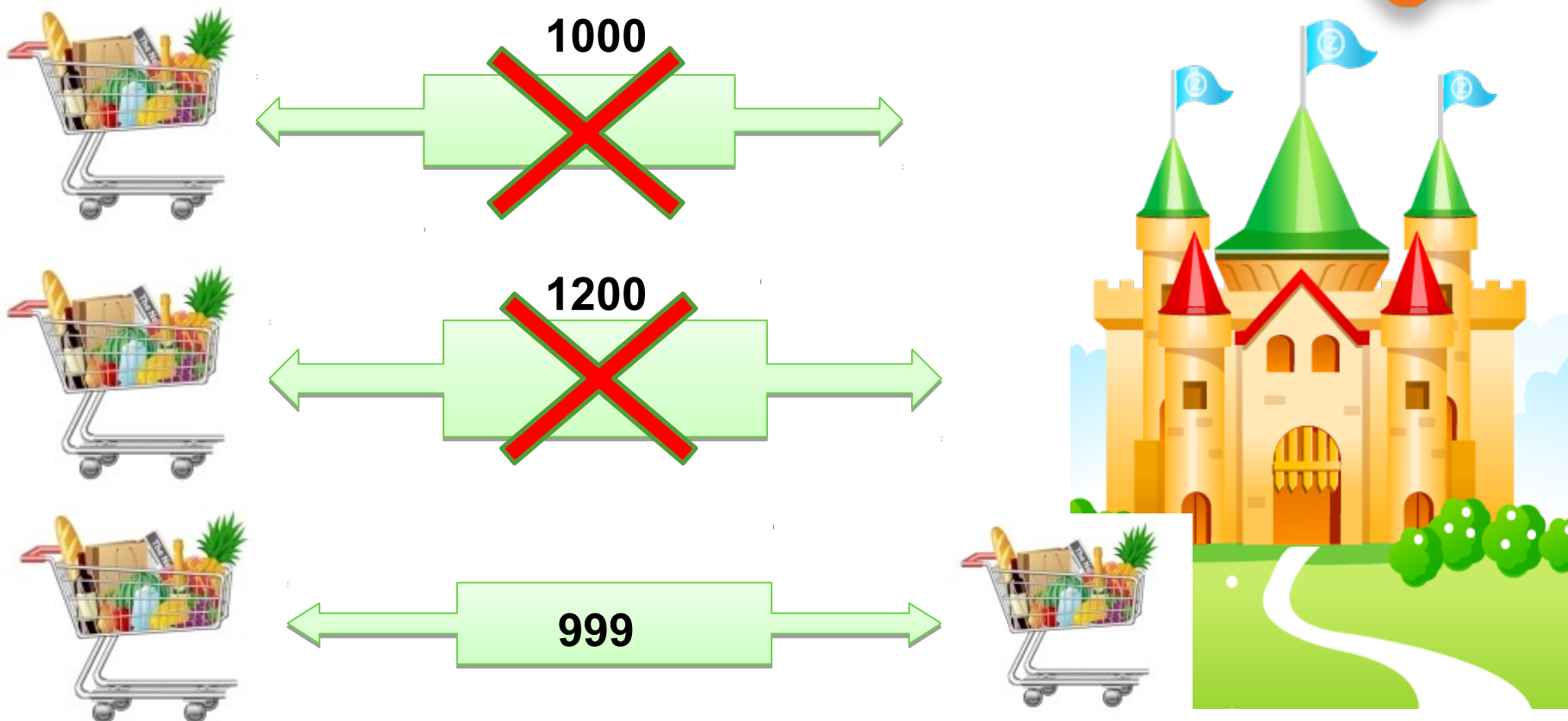
Третье блюдо –

компот из сухофруктов, кисель, напиток шиповника.

Ужин

Включает в себя блюда из творога – запеканка, пудинг, блюда из рыбы, птицы, овощей, омлет из натуральных яиц, а также напиток – молоко, йогурт питьевой, чай с лимоном с выпечкой собственного производства, печеньем, кондитерскими изделиями.

ПОСТАВКА ПРОДУКТОВ



В детском саду поставка продуктов питания производится в соответствии с 94 ФЗ. По основным продуктам осуществляется через проведение котировок и аукционов. По всем остальным продуктам в ДОУ проводится внутренний тендер, по которому определяется единственный поставщик, предложивший наименьшую цену на тот или иной продукт, для этого в детском саду создана специальная комиссия по рассмотрению цен на продукты питания.

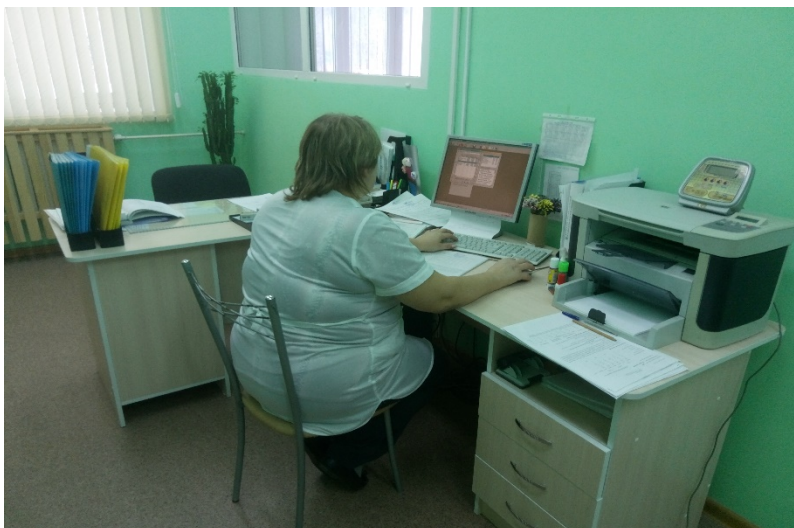
ПРИЕМ ПРОДУКТОВ



Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность, в соответствии требованиями СанПиН.

Прием продуктов и проверку сопроводительных документов проводит кладовщик.

РАЗРАБОТКА МЕНЮ



Инструктор
по гигиеническому воспитанию



При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 4-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Мы стараемся максимально разнообразить рацион как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

«УЧЕТ ПО ПИТАНИЮ»

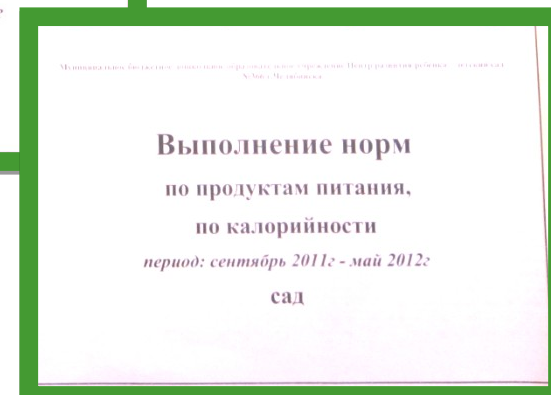
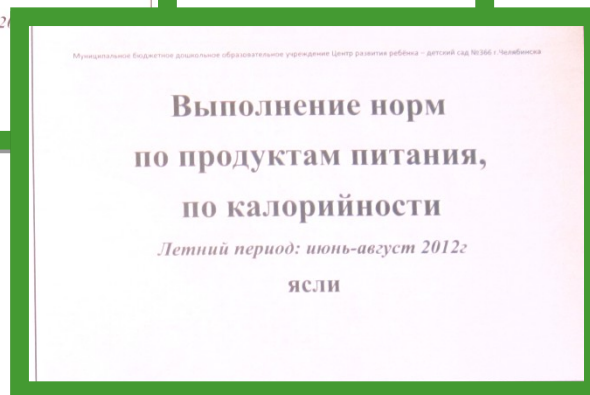
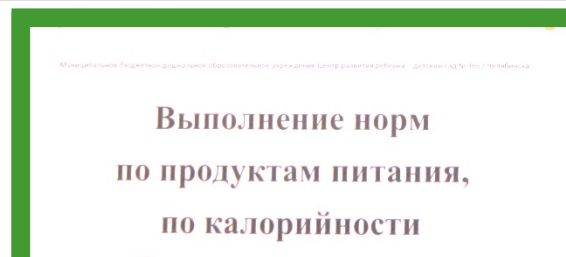
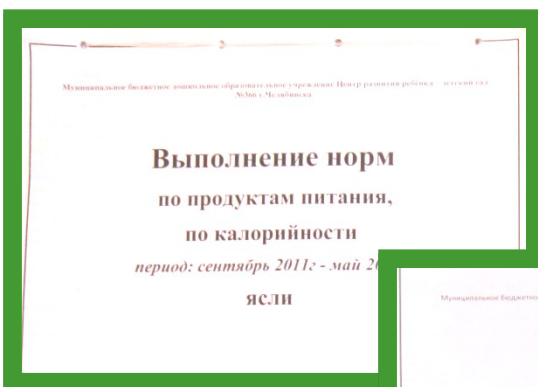


При разработке меню-требования ДООУ использует компьютерную программу «Учет по питанию», которая предназначена для автоматизации расчетов при формировании ежедневного меню-требования.

Реализуемые возможности данной программы:

- Ведение справочника продуктов (составляющих блюд) с хранением химического состава, калорийности, заменяемости и групп продуктов.
- Расчет меню-требования на текущую дату:
 - ✚ с изменением числа довольствующихся;
 - ✚ с заменой блюд при отсутствии продуктов;
 - ✚ с заменой продуктов;
 - ✚ с контролем наличия списываемых продуктов на складе;
 - ✚ с контролем срока годности продуктов на складе.
- Расчет химического состава и калорийности продуктов, приходящегося на одного ребенка за период дат.
- Анализ реального потребления продуктов по группам продуктов по сравнению с нормативами.
- Расчет стоимости меню за определенный период.

ОТЧЕТЫ ПО ПИТАНИЮ

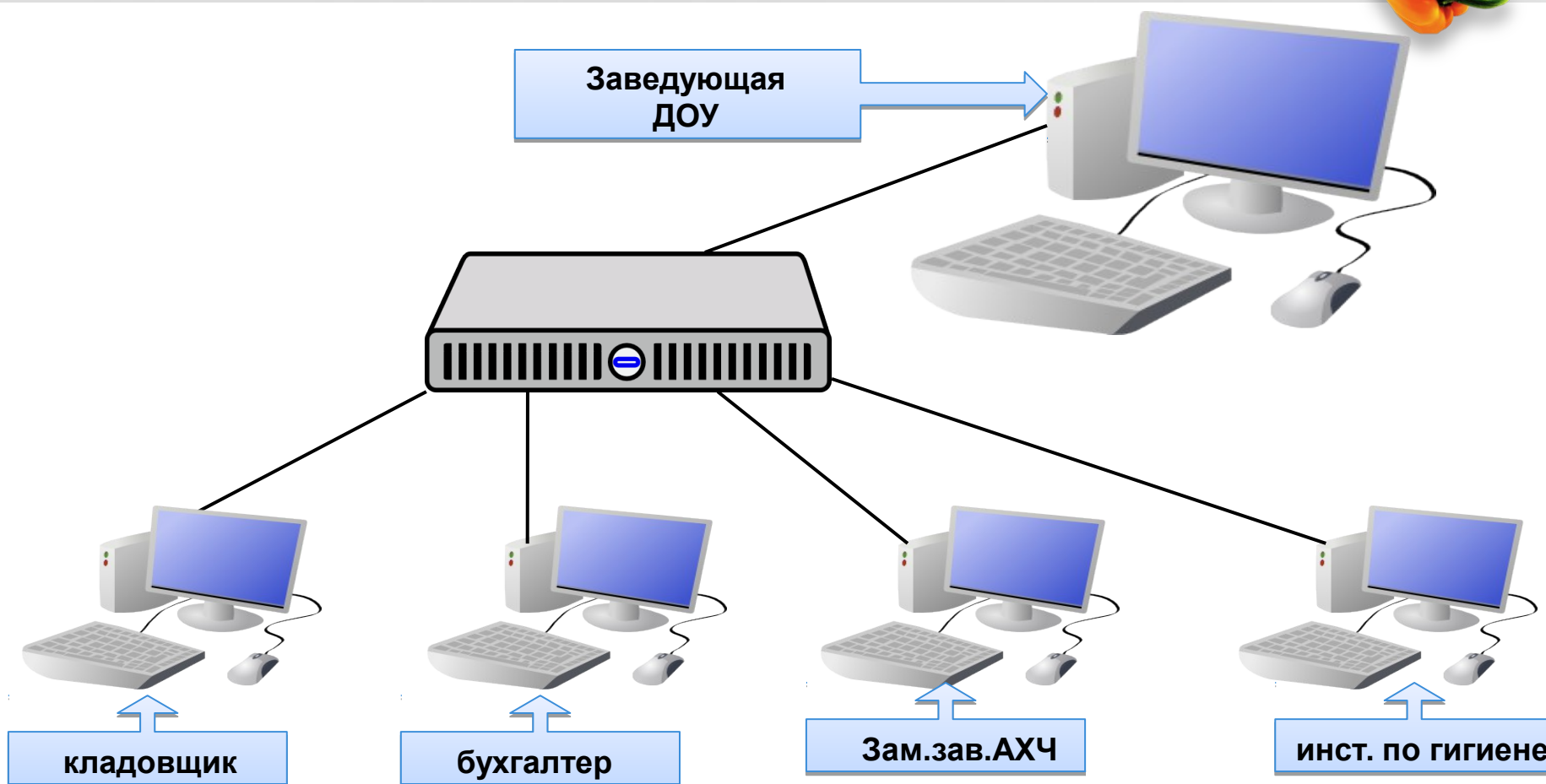


На основании вышеизложенного в ДОУ формируется отчетность:

- меню – требование, типовая форма;
- ведомость движения продуктов;
- меню текущего дня;
- обратная ведомость по продуктам;
- накопительная по приходу продуктов;
- журнал бракеража

Выполнение норм по продуктам питания и по калорийности после определенного периода (учебный год и летний период) прошиваются и сдаются в архив на хранение.

КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ



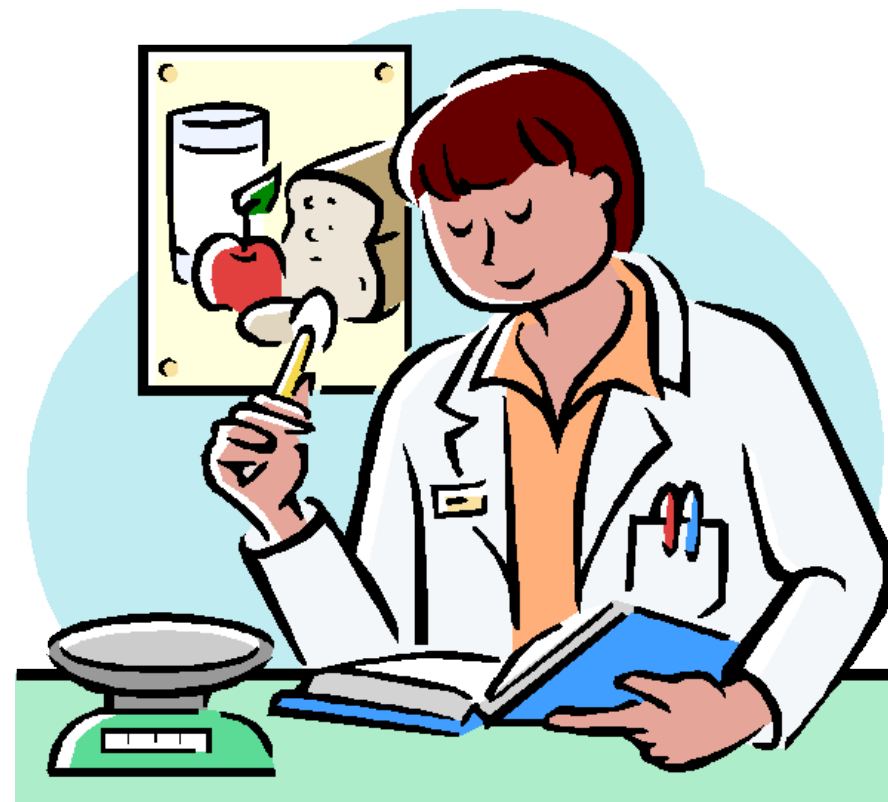
Данная программа реализуется с января 2016 г. В ДОУ проведена локальная сеть, через которую подключены к работе следующие сотрудник ДОУ, занимающиеся питанием. Преимущество программы - осуществление руководителем контроля за персоналом ДОУ, занимающихся вопросами организации питания.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СТЕНДЫ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ



С меню на каждый день родители могут ознакомиться в свободном доступе в специально организованном уголке по организации питания, находящегося возле пищеблока, где у нас оформлена стойка с рационом питания по неделям отдельно для детей ясельных и садовых групп.

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ



Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия, куда входят представители родительской общественности. Ежедневно в соответствии с графиком представители родительской общественности снимают пробу готовых блюд на пищеблоке, оставляя отзыв в "Журнале контроля по питанию общественной комиссией".

ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА



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.

СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ



КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ



Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на инструктора по гигиеническому воспитанию и заведующего ДОУ.