

Организация питания в ДОО

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

В детском саду организовано 5-ти разовое питание. В меню каждый день включены такие продукты как мясо(рыба) молоко .хлеб, крупы , воши, фрукты, растительное, сливочное масло. А курица, творог и др. включаются 2-3 раза в неделю. Такие продукты как (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 (котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

В детском саду имеется отдельный пищеблок, состоящий из двух цехов, овощной, кладовой для хранения продуктов.

Питание детей осуществляется по 10-дневному типовому рациону питания детей от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12- часовым пребыванием детей.



В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб,

крупы и др., а также полуфабрикаты промышленного производства для питания детей.

Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 4 до 6 лет.

**Основные принципы организации питания в ДОУ
следующие:**

- 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.

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Мероприятия проводимые в детском саду:

- ◆ Медицинские осмотры персонала кухни;
- ◆ Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- ◆ На готовую продукцию имеется ветеринарная справка;
- ◆ Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- ◆ Имеются холодильные установки с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;
- ◆ Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- ◆ Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: майонез, газ.напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.)
- ◆ Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;
- ◆ Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальцинированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.