

Организация питания в детском саду

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 возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Организация питания в ДООУ включает следующие направления: материально – технические условия (обеспечение) ; кадровые условия; воспитательно – образовательная работа педагогов; творческий подход педагогов в организации питания.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций).

В детском саду организовано четырехразовое питание, на основе десятидневного примерного меню. При составлении меню используется сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания в дошкольных учреждениях под редакцией М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. Десятидневное меню разработано с учетом сезона, а также рекомендуемых среднесуточных норм.

Рацион питания разнообразен как за счёт расширения ассортимента продуктов (мясо, молоко, рыба, овощи, крупы, творог, сметана и т.д) , так и за счёт разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. На второй завтрак дети получают соки, фрукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

При разработке меню учитываются возрастные группы : от 1,5 лет до 3-х лет и от 3-х до 7 –ми лет .Набор блюд при этом единый, различен только объём порций для младших и старших детей. Для осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создана бракеражная комиссия.

Пищевые продукты , поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие качество и безопасность, хранятся с соблюдением требований СанПиНа и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащён всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарём, кухонной посудой. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Основные принципы организации питания в нашем учреждении:

- полноценность и 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;
- объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за правильной организацией питания.