

# Условия питания в ДОУ



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. В связи с этим организация рационов питания во время воспитательного и учебного процесса является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей, а обеспечение полноценного и безопасного питания дошкольников является приоритетным направлением в осуществление государственного санитарноэпидемиологического надзора.

Организация питания в МКДОУ детском саду № 9 осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и за счет средств бюджета. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (завхоз, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей). 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. Воспитанники учреждения получают четырёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется

специальным автотранспортом поставщиков. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню – требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим учреждения. В меню включены 4 приема пищи:

- 1-й завтрак;
- 2-й завтрак;
- обед;
- полдник.

В 10 часов предусмотрен 2-й завтрак, включающий в себя свежие фрукты в зависимости от сезона, разнообразные соки. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативнотехнической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику. Основные принципы организации питания в ДОО следующие: · 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. Повара детского сада отличаются профессионализмом: соблюдаются нормы и правила приготовления пищи для детей. Все приготовленные блюда вкусны и полезны.