

Условия питания детей в

МБДОУ № 22 «Искорка»

Правильно организованное питание детей дошкольного и дошкольного возраста в условиях ДОО является важным фактором в формировании роста и развития ребенка, его здоровья не только на данный момент, но и в будущем.

Организация питания в МБДОУ №22 «Искорка» основывается на следующих принципах:

- правильная организация режима питания;
- адекватная энергетическая ценность пищевых рационов (не менее 70 %), соответствующих энерготратам детей;
- сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);
- использование адекватной технологической и кулинарной работы продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности продуктов;
- соблюдение всех санитарно-гигиенических требований предъявляемых к получению и транспортировке продуктов, местам и условиям их хранения, кулинарной обработке, раздаче блюд, обработке посуды в групповых ячейках;
- осуществление ежедневного контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований;
- учет индивидуальных особенностей детей.

Организовано питание детей в групповых помещениях. Технолог Управления образования составляет перспективное меню на 15 дней, ведётся норма расхода продуктов, согласно возрасту детей. Меню представляет собой перечень блюд, входящих в дневной рацион ребенка. При составлении меню исходят из физиологических потребностей ребенка в различных пищевых веществах.

Все продукты, поступающие в МБДОУ, сопровождаются сертификатами качества. Доставленные продукты подвергаются санитарному осмотру и бракеражу. Все данные осмотра фиксируют в специальном журнале. Лица, занимающиеся погрузкой и выгрузкой продуктов, регулярно проходят медицинский осмотр. Дошкольное учреждение обеспечено всем необходимым оборудованием холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких, как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия и для овощей. Складские помещения и холодильные камеры содержатся в чистоте, в соответствии с требованиями СанПин.

Контроль над разнообразием и качеством приготовления блюд осуществляют заведующая, медицинская сестра, члены Попечительского совета. Ежемесячно проводится анализ питания по натуральным нормам, подсчитывается калорийность. В МБДОУ имеется вся необходимая документация по организации детского питания. На

каждый день пишется меню – раскладка. Меню размещается ежедневно в родительских уголках

Дети получают питание 5 раз в сутки с интервалами между приемами пищи не более 4 ч. (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов и раздаче готовых блюд.

Готовая пища раздается сразу после ее приготовления. Готовую пищу закрывают крышками. Первые блюда в момент раздачи должны иметь температуру около 70 °С, вторые — не ниже 60 °С, холодные блюда и закуски (салаты, винегрет) — от 10 до 15 °С. Разливают и раскладывают готовую к употреблению пищу специальными разливательными черпаками или ложками, вилками, лопаточками. Воспитатели во время организации питания прививают детям навыки культурной еды.

Питание детей МБДОУ № 22 «Искорка» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального и муниципального уровня, а также в соответствии с локальными нормативными актами ДОО по организации питания воспитанников.