

Организация питания в ДОУ

Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, - это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в образовательном процессе. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов.

Поэтому в плане работы МКДОУ «Детского сада №14 «Ручеек» вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке ДОУ. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом. Имеется утвержденное десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разнообразная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующий записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации детского сада.

В детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса и других продуктов. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

Для укрепления здоровья детей с целью профилактики кариеса, организована витаминотерапия (витаминизация блюд, ежедневное употребление соков, фруктов, овощей).

Основные принципы организации питания в ДОУ 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.

Основные требования к организации питания в ДОУ

Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями СанПиН. Питание 4-разовое: первый завтрак с 8:15 до 8:40, второй завтрак с 10:00 до 10:40, обед с 11:30 до 12:30, полдник 15:30 в зависимости от возраста детей и их распорядка дня.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на две недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий от 1,6 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневного составляется меню требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (1,6 лет до 3 лет – 35 мг, 3-6 лет – 50 мг на порцию).

Расчет и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводим 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводим коррекцию питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно медсестрой отбирается суточная проба готовой продукции в объеме порционного блюда – в полном объеме, остальные - не менее чем 100 г8, которые хранятся 48 часов.

Продукты завозятся экспедитором по заявке, составленной завхозом и подписанной заведующим ДОУ. Продукты принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности.