

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОУ

Важным условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста является правильная организация питания, обеспечивающая растущий организм энергией и всеми необходимыми витаминами, минеральными веществами, белками, жирами, углеводами.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста – важный фактор процессов роста, совершенствования многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности ребенка.

Дети в детском саду обеспечены 4-х разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10-ти часовым пребыванием включает: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник.

Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи:

Завтрак 20%

2-й завтрак 5%

Обед 35%

Полдник 15%

В дошкольном учреждении имеется **перспективный 10-дневный план-меню**, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В МБДОУ круглогодично проводится:

- искусственная С-витаминизация готовых блюд;
- используются продукты питания, обогащенные йодом.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированный повар.

Контроль за питанием в МБДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.