

Организация питания в детском саду.

Уважаемые родители!

С организацией питания в нашем детском саду

Вы можете ознакомиться на этой страничке.

Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке, чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.

Организация полноценного, сбалансированного питания детей – одно из важных направлений деятельности нашего образовательного учреждения.

Уважаемые родители, не надо забывать, что питание ребенка в детском саду должно сочетаться с правильным питанием в семье.

Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада, поэтому на ужин лучше предлагать те продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду, а в выходные и праздничные дни рацион ребенка лучше приближать к детсадовскому.

Мы же в свою очередь создаем в ДОО все необходимые условия для обеспечения детей здоровым питанием.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ САДУ «ЛАСТОЧКА»

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

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * 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.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, гречневая, "дружба" . Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц и творога. Овощная запеканка, сосиска и картофельное пюре. В качестве напитка – сок фруктовый, чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом и сыром, кондитерские изделия.

2-ой завтрак – в 10.00 детям подают фрукты или фруктовые соки.

Обед – закуска в виде салатов из свежих овощей или консервированных с растительным маслом. Первое горячее блюдо – свекольник, борщ, овощной суп, суп — пюре, суп с рыбными фрикадельками. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, кисель из фруктов. Хлеб пшеничный и ржаной.

Полдник может включать в себя молоко или другие молочные продукты, хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства, сладкая булочка, блины, оладьи), кондитерскими изделиями, печенье, пряники.

Объем пищи и выход блюд строго соответствует возрасту ребенка. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-

дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным с Управлением Роспотребнадзора и утвержденным заведующим Учреждения.

В ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мг, для детей 3–6 лет – 50,0 мг на порцию) Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приёмочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии с требованиями СанПин и товарного соседства.

Поставщик, обеспечивающий транспортировку продуктов до детского сада, имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привозят в детский сад, их приемку организуют кладовщик и медсестра.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Питание в ДОУ организовано на основе следующих документов:

1. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений.
2. Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.

Нормативные документы

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (ред. от 30.12.2008)
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 23.11.2009)
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН [2.4.1.3049 - 13](#)
- Методические рекомендации "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. МР 2.3.1.2432-08", утв. Роспотребнадзором 18.12.2008