

Организация питания в МАДОУ д/с № 52.

В МАДОУ д/с № 52 организовано 4-х разовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник. Организацию питания в ДОУ осуществляет ООО «Школьник», ООО «Хлебозавод Крымский» на договорной основе. Меню ежедневно составляется по согласованному примерному циклическому меню. Ежедневно проходит витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируем об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню. Питание в ДОУ удовлетворяет физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии, соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов – 1:1:3 соответственно. Контроль за питанием и его качеством осуществляется заведующим ДОУ и медицинской сестрой. 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, пшеничная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка – сок фруктовый, чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия. 2-ой завтрак - в 10.00 детям подают фрукты или фруктовые соки. Обед – закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец, лук, свекла отварная) с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха(рыбный суп). Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, кисель из натуральных ягод. Хлеб. Полдник может включать в себя молоко или другие молочные продукты (кефир), хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), кондитерскими изделиями, печенье, сушки, пряники. При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 4-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным 10-ти дневным меню родители могут ознакомиться в медицинском кабинете. 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) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50–75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. 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. Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДООУ и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. Фирма, обеспечивающая 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.