

Организация питания в МБДОУ «Березка»

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. Так как ребёнок находится в детском саду 10,5 часов, он должен получать питание в объёме 80- 85% от суточного рациона. Поэтому мы уделяем большое значение организации питания и руководствуемся следующими принципами:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка;
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их пищевой ценности, а также вкусовых качеств блюд;
- учет индивидуальных особенностей питания детей (по показаниям медиков);
- оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию детей.

В детском саду организовано 4-х разовое питание детей:

- Завтрак
- II завтрак
- Обед
- Полдник

При составлении меню-требования медицинская сестра руководствуется разработанным и утвержденным 10 - дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, расположенном на первом этаже детского сада. В штате 2 повара и 1 кухонный работник. В групповых помещениях имеются раздаточные, которые оснащены всем необходимым оборудованием для раздачи пищи.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя

администрации ДОУ 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 соответствии с требованиями СанПиН и товарного соседства.

Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность. С этой целью родители систематически знакомятся с блюдами, которые ребенок получил в течение дня, для этого ежедневно вывешивается дневное меню.

Оснащение пищеблока:

Пищеблок	Плита электрическая	1
	Холодильник	1
	Стол разделочный	4
	Стол раздаточный	1
	Стул	2
	Электромясорубка	1
	Миксер	1
	Весы электронные настольные	1
	Шкаф для посуды	2
	Машина тестомесильная	1
	Шкаф жарочный	1
	Шкаф пекарский	
	Овощерезка	1
	Бойлер	1