

Организация питания в детском саду

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.



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.

Питание в ДОУ организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 20 дней, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Питание детей осуществляется 4 раза в день (стоимость питания в день – 87 рублей). Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. 2-й завтрак состоит из фруктов или сока. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка. Ежедневно вывешивается меню, в котором указывается наименование блюда и объем порции.

В поле зрения заведующего и заведующего хозяйством ДОО ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания

В нашем детском саду осуществляются действенные меры по обеспечению воспитанников качественным питанием. Снабжение нашего учреждения продуктами питания осуществляется поставщиками, выигравшими муниципальный контракт.

- **ЗАО «Узловский хлебокомбинат» (хлеб)**
- **ООО «Вектор» (молочная продукция, мясоперерабатывающая продукция, рыба, фрукты, бакалея)**
- **ООО «РЕГИОНПРОДУКТ» (птица, яйца, печень говяжья, сыр, творог)**

Закупка продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально составляется договор на поставку продуктов питания, где указывается графики поставки товаров, периодичность

поставки. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Все продукты питания проходят входной контроль, который осуществляет ответственное лицо-кладовщик Егорова А.Е. Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОО осуществляется при наличии документов, подтверждающие их качество и безопасность.

Сопроводительные документы:

- Расходная накладная
- Штамп ветеринара на основе ветеринарской справки
- Удостоверение качества
- Маркировочный ярлык с указанием условий хранения и сроком годности (мяса, рыбы).

Все сопроводительные документы хранятся до окончания реализации продукции.

