

Организация питания в МДОАУ «Детский сад № 222»



Питание детей в детском саду организовано в соответствии с единым типовым рационом питания для детских дошкольных учреждений. Правильное питание является одним из главных условий, обеспечивающих полноценное здоровье и развитие детей.

Питание играет важную роль в профилактике целого ряда заболеваний детского возраста. Влияя на рост и дифференцировку всех органов и систем, становление процессов нервной и эндокринной регуляции иммунитета, питание оказывает влияние на здоровье ребенка в будущем.

В детском саду, где ребёнок находится большую часть дня, правильная организация питания имеет большое значение. В нашем детском саду организовано 5-ти разовое питание:

- ❖ завтрак- 8.30
- ❖ второй завтрак-10.30
- ❖ обед-11.45-12.35
- ❖ полдник- 15.30
- ❖ ужин-18.20 – 18.35

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. В качестве напитка – чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом и сыром. 2-ой завтрак - в 10.30 детям подают фруктовые соки.

Обед – закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста, морковь) с растительным маслом, из отварных овощей (из свеклы, из картофеля с солеными огурцами, из моркови с курагой). Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха (рыбный суп), рассольник, картофельный с рисом и др. Второе блюдо – плов, ленивые голубцы, мясное, рыбное, из птицы с гарниром (макаронны отварные, капуста тушеная, каша пшеничная, каша гречневая, картофельное пюре). Третье блюдо – компот из сухофруктов, напиток из шиповника. Хлеб.

Полдник- выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), печеньем, кондитерскими изделиями, кипяченое молоко или кисломолочный напиток.

Ужин– включает в себя блюда из творога – запеканка, пудинг с соусами собственного приготовления блюда из рыбы, птицы, овощей, картофель, ленивые вареники, а также напиток – чай, чай с лимоном, кисель, хлеб.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 3-7 лет. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. При составлении меню учитываются: среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы; объем блюд для этих групп; нормы физиологических потребностей; нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов; выход готовых блюд; нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; данные о химическом составе блюд; требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания, отравления.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- ✓ в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- ✓ в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

- ✓ Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- ✓ во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- ✓ разливают III блюдо;

- ✓ в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- ✓ подается первое блюдо;

- ✓ дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- ✓ по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- ✓ дети приступают к приему первого блюда;

- ✓ по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки изпод первого;

- ✓ подается второе блюдо;
- ✓ прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Пищеблок оснащён всем необходимым оборудованием. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (накладная, сертификат качества и ветеринарная справка); хранятся в с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

Товар принимают кладовщик. 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.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия, куда входят и представители родительской общественности.