

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад № 25 общеразвивающего вида
муниципального образования город Новороссийск

Организация питания детей в ДОУ



Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, т.к. здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему питательными веществами: белками, жирами, углеводами, витаминами и калорийностью.



Основная нормативная база для организации питания:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи»
- СП 2.3/2.4.3590-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СанПин 2.3.2.1078-01 2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет старшая медсестра детского сада.

Готовая пища выдается только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в "Журнале результатов оценки готовых блюд". Организация питания постоянно находится под контролем администрации.



Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдения режима питания в детском саду организовано 4-х разовое питание детей:

- *Завтрак.*
- *Второй завтрак.*
- *Обед.*
- *Полдник (уплотненный).*

При составлении меню-требования медсестра руководствуется разработанным и утвержденным 10 – дневным меню (пищевая ценность и калорийность), технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени приготовления. Источником рецептов для приготовления блюд используются только специализированные сборники рецептов для детского питания.

Примерное меню составляется с учетом: рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ДООУ, в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДООУ, рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и кондитерские блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде.

Основные принципы организации питания в ДООУ следующие:

- *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.*

Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню детей.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, который на 100% укомплектован кадрами. Помещения пищеблока расположены на 1 этаже, имеется дополнительный выход.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Результатом является отсутствие зафиксированных случаев отравления и заболевания детей в течение прошедшего учебного года.

Питание организовано в групповых комнатах. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

