

Организация питания в МДОУ № 1 «Аленушка»

Одна из главных задач, решаемых в ДООУ - обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест. Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Мы стремимся, чтобы питание детей вне ДООУ дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе.

В детском саду, на первом этаже, размещается пищеблок, состоящий из помещений: гарманже, холодный цех, горячий цех, моечная. Также имеются кладовые для хранения продуктов. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке, который оснащен всем необходимым техническим оборудованием.

Пищеблок на 100% укомплектован кадрами: 3 повара, 2 кухонных рабочих. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

В детском саду организовано пятиразовое питание: завтрак, 2 – ой завтрак (фрукты или сок), обед, полдник, ужин. В рацион питания ДООУ включены все основные группы продуктов - мясо, рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масла, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, кисломолочные продукты, хлеб, крупа субпродукты (печень) и др. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей. Питание в ДООУ осуществляется по 10 - дневному меню детей от 1,5 лет до 3 лет и от 3 лет до 7 лет в государственных общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Для обеспечения преемственности питания в детском саду и дома для родителей вывешивается ежедневное меню.

Организация питания постоянно находится под контролем. Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником и администрацией ДООУ. В их обязанности входит: осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов, при составлении меню - раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Медсестра также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах. Готовая пища выдается только после снятия

пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Основные принципы организации питания в ДОО 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.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям.