

Заведующий МБДОУ №1 «Радуга»



Условие питания детей в МБДОУ №1 «Радуга»

(СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

ДОУ осуществляет питание детей в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем заведующим ДОУ.

В детском саду организовано 4-х разовое питание.

Продукты принимаются кладовщиком детского сада при наличии сертификатов и маркировочных ярлыков, регистрируются в бракеражном журнале сырых продуктов. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятиями – изготовителями в соответствии с нормативно-технической документацией. В ДОУ имеется отдельное помещение для хранения продуктов.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * 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.
 - * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).
- Завтрак** – молочные каши: манная, рисовая, пшенная. В качестве напитка – чай с лимоном, бутербродом с маслом и сыром, хлеб пшеничный, ржаной.
- 2-й Завтрак** – соки, яблоки,
- Обед** – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д..
- Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.
- Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель плодово-ягодный (С-витаминизация).
- Хлеб пшеничный
- Полдник в нашем учреждении** включает в себя блюда из творога – запеканка, собственного приготовления, овощные блюда, а также напиток – молоко, какао с молоком, напиток кофейный с молоком.
- Выпечка** собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), кондитерскими изделиями (печенье, пряник).
- Устройства, 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.
- Ежедневно соблюдается питьевой режим.** Используем кипяченую воду, на пищеблоке имеется график выдачи кипяченной воды. В летний период замена воды через два часа, в другие времена года через 3 часа.