Организация питания в ДОУ

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

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 на 100% укомплектован кадрами.

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 администрации.

В детском саду организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др.,

В детском саду имеется оборудованный пищеблок.

Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это 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.

Основные принципы организации питания в ДОУ 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.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется заведующим и медицинским работником ДОУ.

Контроль за организацией питания

Для осуществления контроля за организацией качества питания в МБДОУ детский сад № 20 созданы:

Совет по питанию,

Бракеражная комиссия.

Регламентация деятельности по контролю за организацией качества питания:

▪ Положение о Совете по питанию, Положение о бракеражной комиссии;

▪ План работы Совета по питаниюМБДОУ детский сад № 20;

▪ План-график контроля по организации питания в МБДОУ детский сад № 20;

▪ Приказы заведующего МБДОУ детский сад № 20:

- «О создании бракеражной комиссии на год»,
- «Об утверждении Плана работы Совета по питанию, плана-графика контроля по организации питания на год»,

▪ Журнал бракеража сырой продукции, Журнал бракеража готовой продукции, Журнал С-витаминизации;

▪ Отчеты по питанию МБДОУ детский сад № 20 (ежемесячные).