

Организация питания в образовательной организации

Важным условием гармоничного роста и развития дошкольников является правильная организация питания, обеспечивающая растущий организм энергией и всеми необходимыми витаминами, минеральными веществами, белками, жирами, углеводами. Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста – важный фактор процессов роста, совершенствования многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности. Для эффективной организации питания в детском саду имеется примерное 10-ти дневное меню. Специально составлена картотека технологических карт блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов, в соответствии со Сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, рекомендованным Роспотребнадзором по Ростовской области. Даны рекомендации по организации 4-разового приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) при 12-часовом пребывании детей с сохранением суточного набора продуктов. Каждое учреждение вправе внести свои изменения в предлагаемое меню, обязательно учитывая таблицу замены продуктов в соответствии с требованиями СанПин. Питание в МБДОУ различается в зависимости от сезона и подразделяется на периоды "зима-весна" и "лето-осень". Меню для детей разрабатывается заранее, с учетом суточной нормы продуктов в рационе питания, объема порций и сведений о химическом составе продуктов. Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медсестра, повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора. Результативность работы МБДОУ в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.