



ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ

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.

Правильно организованное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста. В то же время, правильно организованное питание способствует повышению устойчивости организма к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Правильный подбор продуктов – условие необходимое, но еще недостаточное для рационального питания дошкольников. Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учетом технологических карт. Другим условием является строгий режим питания. Если интервал между приемами пищи слишком велик (больше 4 часов), у ребенка снижаются работоспособность, память. Чрезмерно же частый прием пищи снижает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ. Таким образом, в нашем детском саду с продолжительностью пребывания детей 10,5 часов организовано горячее питание воспитанников, предусматривающее 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник. Дети, посещающие ДОО, основную часть суточного рациона питания (не менее 75%) получают именно в нашем учреждении. Поэтому организация питания в ДОО должна предусматривать обеспечение детей большей частью необходимых им энергии и пищевых веществ.

Поставщик продуктов в детский сад.

Поставка продуктов в детский сад осуществляется основным поставщиком. На 2018-19 уч.год определен основным поставщиком продуктов питания и продовольственного сырья:

Поставщик ИП Архипова С.Н. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщика.

Контроль за организацией питания

При организации питания в ДООУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный методы. Объектами производственного контроля являются:

-формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;

-поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;

-санитарно-техническое состояние пищеблока;

-условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;

-технологические процессы;

-состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;

-наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;

-санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

В дошкольном учреждении с целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии блюд в соответствии с меню требованиями и технологической картой организовано питания по 10-ти дневному циклическому меню для воспитанников 1,5 – 3 лет и дошкольных групп.

Пищеблок

Пищеблок (кухня) детского сада – мир прекрасных ароматов и вкусных блюд.



Организация приема пищи в детском саду подчиняется строгим правилам. Каждый продукт, поступающий в ДОУ, сопровождается тремя обязательными документами:

- накладной,
- сертификатом качества,
- ветеринарной справкой.

Поставщики, обеспечивающие транспортировку продуктов до детского сада, имеют санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привезли в детский сад, их приемку организуют кладовщик и медицинская сестра.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.



Пищеблок разделен на несколько специализированных помещений для хранения продуктов и приготовления пищи: горячий цех, раздаточная, холодный цех, цех первичной обработки овощей, моечная, кладовая для овощей, консервированных продуктов, склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов.

В кладовой хранятся продукты которым необходимы определенные условия хранения, установленные производителями.

Качество и количество приготовленного блюда контролируется, администрацией ДОУ и медицинским работником. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

В том случае, если обнаруживаются какие-то неточности (например, по массе или солености), блюда могут подавать только после устранения этих неточностей.

После приготовления пищи отбирается суточная проба, которая хранится я на протяжении 48 часов в отдельном холодильнике. Посуду с пробой маркируют с указанием времени п и даты отбора.