

Условия питания в ДОУ

Организация питания в МАДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 196» разработана на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок размещен на первом этаже, имеет отдельный выход, состоит из двух цехов, холодильной камеры, овощной, кладовой для хранения продуктов, оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами, работники аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет разработанное на основе «Сборника рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню с указанием выхода блюд для детей разного возраста. В детском саду организовано 4-х разовое питание.

Дети находятся в дошкольном учреждении 4 и 12 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников. Только при включении в повседневный рацион всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

- На завтрак готовятся различные каши, молочные супы из круп и макаронных изделий, овощные салаты, бутерброд с маслом или с сыром.

Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке.

- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, молоко, печенье.

- Из мясных продуктов готовятся суфле, рубленые котлеты, биточки паровые, фрикадельки, ленивые голубцы, макаронник с мясом.

- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).
- Первые блюда представлены различными борщами, супами на мясном бульоне.
- Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом.
- В качестве третьего блюда - компот из с/ф, свежих фруктов, кисель.
- Уплотнённый полдник включает в себя творожные блюда (запеканка, сырники, пудинг), омлет, рыба, припущенная в молоке, рыбные котлеты.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в ДОО согласно требованиям нормативных документов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.6) проводится искусственная «С» – витаминизация. Из расчета для детей от 1-3 лет – 35мл., для детей 3-7 лет – 50мл. (на порцию). Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения до температуры 150С. (для компота) и 350С. (для киселя) не посредственно перед реализацией. Подогрев витаминизированных блюд не допускается. Ежедневно ведется журнал «С» – витаминизация», где заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объема блюд.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда – в полном объеме, остальные – не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОО, медицинской сестрой. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.