

Организация питания в МБДОУ детский сад №147 «Голубые дорожки» г. Брянска

Для нормального роста и развития ребёнка необходимо правильно организованное питание. Растущий и быстро развивающийся организм требует достаточной по количеству и полноценной по качеству пищи. Как недостаточное, так и избыточное питание одинаково вредно для здоровья ребёнка и может привести к расстройству пищеварения, нарушению обмена веществ, снижению сопротивляемости организма, к замедлению не только физического, но и психического развития.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ детский сад №147 «Голубые дорожки», питание осуществляется согласно требованиям действующего СанПиН ("Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций").

Основные принципы организации питания:

- составление полноценного рациона питания:
 - соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка,
 - использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов.
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом работы ДОУ.
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков (навыков культуры приёма пищи) в зависимости от возраста и уровня развития детей.
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.

Пищеблок состоит из нескольких помещений:

- отдел приёма продуктов;
- кладовая сыпучих продуктов;
- холодильная сырой продукции;
- цех сырой продукции;
- цех приготовления пищи.

На пищеблоке размещено необходимое технологическое оборудование для приготовления пищи. Эксплуатация оборудования производится в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности.

В меню представлено большое разнообразие блюд, что позволяет скорректировать пищевую ценность рациона, сформировать у детей навыки здорового питания, правильных вкусовых предпочтений.

Педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню на информационном стенде в каждой групповой ячейке.

В меню нашего детского сада включены следующие приёмы пищи:

- завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

На контроле заведующего ДОО ежедневно находятся следующие вопросы:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- качество поступающих пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания.

Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, выдача продуктов питания в группы, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками детского сада в соответствии с локальными актами ДОО. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В ДОО сформирована эффективная система общественного контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет медицинская сестра детского сада и бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом руководителя ДОО.