

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ в МБДОУ г. Иркутска детский сад № 50

Из всех многочисленных условий внешней среды, обеспечивающих жизнедеятельность организма, особое значение придается питанию.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в наше ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, соответствии со ст. 65 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной, эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами и стульями. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * 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.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 5.

Питание организовано в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

График раздачи пищи

Группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Младшая группа	8-00	10-00	12-00	15-00	16-10
Средняя группа	8-05	10-00	12-05	15-05	16-20
Старшая группа	8-10	10-00	12-10	15-10	16-30
Подготовительная группа	8-15	10-00	12-15	15-15	16-40

При составлении меню в нашем ДОУ придерживаемся следующих параметров: содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. , распределение калорийности между приемами пищи, для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак 20-25%, 2-ой завтрак – 5%, обед – 30-35%, , полдник -10-15%, ужин – 20-25%.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, гречневая, Каши чередуются с блюдами из творога в виде запеканок, суфле и пудинга с соусами собственного приготовления. В качестве напитка – чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия.



2-ой завтрак – детям подают фруктовый сок, витаминный напиток

Обед – салаты с термической обработкой, нарезка из свежих овощей. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп и др. (все первые блюда с мясом). Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов. Хлеб.

Полдник – выпечка собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка, пирожки с различными начинками и др.), кондитерские изделия, ежедневно кисломолочные продукты (кефир, варенец, ряженка, снежок) и фрукты (яблоки, бананы, апельсины, груши).



Ужин включает в себя молочный суп с макаронными изделиями, блюда из рыбы, овощей, а также напитков лимонный, чай. Хлеб.



При разработке меню учитывают возрастные группы: с 3 -7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным **10-ти дневным меню** родители могут ознакомиться в уголке питания каждой возрастной группы и стоимостью рациона питания на каждый день.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства, в соответствии с условиями хранения и сроками годности, с соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов имеют приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Контроль за качеством питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет, старшая медицинская сестра.

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении, и раздаче пищи в ДООУ создана и действует бракеражная комиссия. Работа бракеражной комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии».

Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню детей. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

