

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МАДОУ ДЕТСКОМ САДУ № 435

Питание – одно из ключевых факторов, определяющих качество и жизнь ребенка, его рост и развитие. Поэтому организации питания мы уделяем особое внимание. Здесь мы хотели бы осветить тему питания в нашем детском саду. Мы расскажем, как кормят детей: как часто, чем, как готовят пищу.

Наш детский сад работает в режиме 10,5-часового дня, и питание детей, в основном, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивается учреждением. Поэтому от того, как организовано питание в детском саду, во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости.

Рабочий день у поваров начинается очень рано и расписан по минутам. Кормить детей в детском саду – целая наука, а потому тут все должно быть точно!

Питание в нашем детском саду четырехразовое:

завтрак: 8.30 - 9.00;

второй завтрак (витаминный – фрукты, овощи) – 10.00

обед - 12.30;

полдник - 15.30.

В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день. Удобная вещь – меню, расположенное в группе! Привел детей утром в садик и сразу знаешь, чем их будут сегодня кормить.

Пищу, которая подается ребятам в детском саду, готовят на кухне непосредственно перед употреблением, поэтому в свежести блюд сомнений не бывает. Все содержится в чистоте и порядке. Проверяющие комиссии систематически посещают детский сад и следят за соблюдением всех нормативов.

Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. В детском саду объем предлагаемых ребенку блюд нормирован. Объем пищи рассчитывается с учетом возраста ребенка.

При составлении дневного рациона мы, в первую очередь, заботимся о наличии главного строительного материала – белка, источником которого являются мясо, рыба, яйца, молоко и молочные продукты, крупы. Большую часть жиров в суточном рационе ребенка составляют жиры животного происхождения, которые содержатся в сливочном масле, сметане, растительные жиры дети получают вместе с растительным маслом. Основную часть суточной потребности ребенка в углеводах удовлетворяем за счет круп, хлеба, макаронных изделий, овощей и фруктов.

Питание детей осуществляем в соответствии с перспективным 10-дневным меню.

Ежедневное меню составляет заведующий детским садом.

Приготовление блюд ведется в строгом соответствии с технологическими картами, в которых просчитано количество продуктов и описан процесс кулинарной обработки, а также определены органолептические свойства готового блюда.

Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы и оформления разрешения на их выдачу с внесением соответствующей записи в журнал бракеража готовой продукции. Снятие пробы проводится бракеражной комиссией. Оценка качества проводится по каждому блюду в отдельности. При этом учитывается его внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус (в соответствии с технологической картой). Проба снимается непосредственно перед раздачей пищи.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение 48 часов в специальной таре в отдельном холодильнике. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем медсестры и заведующего детским садом.

Медицинский и административный персонал ежедневно следят за санитарным состоянием пищеблока, групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря, условиями хранения и

сроками реализации скоропортящихся продуктов, за закладкой основных продуктов питания, правильной их кулинарной обработкой, правильностью выхода блюд и вкусовыми качествами готовой пищи.

Медицинский и административный персонал ежедневно посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом, правильностью раздачи готовой пищи в соответствии с возрастом ребенка. Процесс приема пищи не может быть полноценным без соответствующей обстановки. Обстановка должна быть спокойной, сервировка стола – эстетичной. За каждым ребенком в саду закреплено постоянное место за столом, а воспитатели заботятся о том, чтобы ему было удобно сидеть и пользоваться столовыми приборами.

Каждая группа обеспечена необходимой посудой и приборами в соответствии с возрастом и количеством детей. Дети, начиная с младшей группы, привлекаются к участию в подготовке процесса питания, выполняют простейшие поручения: правильно поставить к столам стульчики, тарелочки с хлебом, разложить ложки с правой стороны от тарелки и т.д.

Как ни один бытовой процесс, питание требует выполнения целого ряда правил культурного поведения. Воспитание этих навыков начинаем с младшего возраста. Требования должны быть едины и в детском саду, и в семье.

Осуществляется индивидуальный подход к детям, нуждающимся в диетическом питании (при наличии заключения врачей). Если у ребенка аллергия, при поступлении в детский сад в медицинской карте всегда указаны конкретные аллергены (например, рыба, цитрусовые, молоко), а родители обязательно предупреждают медицинскую сестру, воспитателей на какой продукт у ребенка возможна негативная реакция. Индивидуально для каждого ребенка готовятся блюда-заменители.

Общий контроль за правильной организацией питания детей в детском саду осуществляет заведующий.

Однако, мало организовать правильное питание лишь в стенах детского сада, необходимо, чтобы принципы здорового питания перешли в семью, стали неотъемлемой частью жизни наших воспитанников и их родителей.

Мы готовы Вам в этом помочь!

И... ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат	603332450510203670830559428146817986133868575776
Владелец	Черепанова Елена Георгиевна
Действителен	С 11.05.2021 по 11.05.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576060

Владелец Черепанова Елена Георгиевна

Действителен с 30.05.2022 по 30.05.2023