

## Организация питания в дошкольном учреждении

Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Питание детей осуществляется по 10-дневному типовому рациону питания детей от 3 до 7 лет в государственных общеобразовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 9,30-часовым пребыванием детей.



При составлении меню ответственный работник руководствуется разработанным и утвержденным Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю примерным десятидневным меню на весенне-летний и осенне-зимний период года. При составлении меню используется разработанная карточка блюд с рецептурами и технологическими картами, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.

Готовая пища выдается только после снятия пробы ответственным работником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.

В детском саду организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник.

В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов — мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. Мясо включается в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные, кисломолочные продукты, выпечка. Свежие фрукты и/или сок дети получают регулярно. Овощи даются детям как в свежем, так в вареном и тушеном виде.



Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками, с которыми заключен договор. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется постоянно. Ведется соответствующая документация.

Активно работает комиссия по питанию, в состав которой входят педагогические работники учреждения, а также председатель профсоюзного комитета детского сада.

Осуществляется строгий контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к пищеблоку, помещению для хранения продуктов и овощехранилищу.

Родители информируются о продуктах и блюдах, которых ребенок получает в течение дня в детском саду. С этой целью вывешиваются ежедневные меню. Воспитатели оформляют рекомендательный материал для родителей по организации питания детей дома с рецептурами приготовления вкусных и полезных блюд.



*Основные принципы организации питания в МКДОУ*

- 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.*

