

МБДОУ «Детский сад №188»

# *Организация питания*



Режим питания – одно из основных условий, обеспечивающих рациональное питание.

Правильно организованный режим питания включает: Соблюдение времени приема пищи и интервалом между ними; Рациональную в физиологическом отношении кратность приемов пищи;

Правильное распределение калорийности по отдельным приемам пищи на протяжении дня.

- Питание должно быть полноценным и сбалансированным.

Энергетическая ценность должна соответствовать энергозатратам детей .

Чем разнообразнее набор продуктов, тем полноценнее удовлетворяется потребность в еде.

Пища должна быть вкусной.

Следует ограничивать потребность продуктов и блюд с повышенным содержанием соли, сахара и специй.



# ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В МБДОУ

Рациональное питание является одним из факторов внешней среды, определяющих нормативное развитие ребенка, оказывает самое непосредственное влияние на его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья. Правильное, стабилизированное питание повышает устойчивость к различным неблагоприятным факторам.

В МБДОУ организовано 4-х разовое питание в соответствии с Уставом.



Рационально составленное меню в МБДОУ «Детский сад № 188» , регулярно меняется осенью и весной. Основное организованное меню имеет такой подбор блюд суточного рациона, который обеспечивает потребность детей в основных пищевых веществах с учетом возраста.

Пищу готовят шеф-повар, повар и помощник повара.

Кладовщик обеспечивает кухню продуктами.



Продукты питания предоставляются компаниями в соответствии с заключенным договором по поставке тех или иных продуктов. Продукты сопровождаются накладной и сертификатом качества, «Меркурий». При разгрузке зав. складом, шеф-повар осматривают продукты, дают органолептические оценки, с записью в журнал бракеража сырой продукции. Блюда готовятся по технологическим картам, разработанные на основе сборника технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М. П. Могильного и В. А. Тутельяна М,:Дели плюс ,2016 г./.

Членами бракеражной комиссии определяются вкусовые качества этих блюд, данные заносятся в журнал. Закладка основных продуктов тоже происходит в присутствии членов бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнал. Ежедневно во время обеда проводится С-витаминизация охлажденных напитков. В детском саду отсутствует жареная, острая, маринованная пища, нет полуфабрикатов.



**В МБДОУ четко соблюдается график питания воспитанников в соответствии с графиком получения пищи помощниками воспитателя.**

**Разрешенные к раздаче блюда выдаются в группы поваром строго по весу. На раздаче имеются весы.**

**Регулярно проводятся проверки состояния питания администрацией МБДОУ. Контролируется график получения пищи, раздачи пищи по группам, в группах сервировка стола, поведение детей за столом, количество детей по меню и фактическим количеством. Стоимость питания одного ребенка в МБДОУ составляет 2700 рублей 00 коп. в месяц. При организации питания в МБДОУ осуществляется производственный контроль за формированием рациона питания детей, включающий в себя: органолептический, визуальный, документальный, лабораторный, инструментальный методы.**



**Объектами производственного контроля являются:**  
формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов; поступающие пищевые продукты, сырье и материалы; санитарно-техническое состояние пищеблока;  
условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;  
технологические процессы;  
состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;  
наличие у персонала гигиенических знаний и навыков; санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.  
Изданы приказы по МБДОУ: «Об организации питания воспитанников», «О создании комиссии для осуществления контроля по закладке продуктов», «Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел», «Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей» и т.д.



# Санитарные требования к пищеблоку.

**Важнейшим условием правильной организации питания детей, является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Работники пищеблока должны четко знать и строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные нормы и правила. В организации процесса по эстетике питания детей обязательно привлекаем родителей воспитанников. Для них проводим собрания, семинары, консультации, беседы, Дни открытых дверей, анкетирования.**

