

Организация питания

Организация питания детей дошкольного возраста является одним из главных направлений в сохранении и укреплении здоровья детей.

В детском саду организовано 4-х разовое питание, которое отвечает санитарно–эпидемиологическим нормам, соблюдается калорийность, витаминизация и разнообразие в приготовлении завтраков, обедов, полдников.

В соответствии с новыми требованиями СанПиН введен второй завтрак, который включает в рацион детей соки и фрукты.

Имеются технологические карты, составленные в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими процесс организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. Технологические карты содержат информацию об используемых продуктах, способах их предварительной обработки; пищевой и энергетической ценности блюда, технологии приготовления.

Определены основные принципы организации рационального здорового питания:

1. составление полноценных рационов питания;
2. использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
3. строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребёнка и режимом работы учреждения;
4. соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
5. правильное сочетание питания в дошкольном учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
6. учёт климатических особенностей региона, времени года, изменение в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
7. индивидуальный подход к каждому ребёнку, учёт состояния его здоровья, особенностей развития, периода адаптации, наличия хронических заболеваний;
8. строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
9. повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребёнка, правильной организацией питания детей в группах;
10. учёт эффективности питания детей.

В детском саду организовано 4-х разовое питание, которое отвечает санитарно–эпидемиологическим нормам, соблюдается калорийность, витаминизация и разнообразие в приготовлении завтраков, обедов, полдников.

Результатом работы являются:

1. Меню текущего дня;
2. Меню-требование;
3. Журнал по приходу и расходу продуктов питания;
4. Бракеражная ведомость;
5. Аналитические отчеты о наличии продуктов питания в учреждении, качестве