Организация питания в Учреждении

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка. Питание оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост и развитие детского организма. От качества питания во многом зависит состояние здоровья ребенка.

Правильно организованный режим питания в ДОУ определен СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Требования, предъявляемые СанПином обязательны для соблюдения учреждением:

1. Строгое соблюдение времени приема пищи и интервалов между ними, оптимальный интервал – не более 3,5-4 часов.

2. Рациональное в физиологическом отношении кратность приема пищи: в учреждении с 10-ти часовым пребыванием воспитанников организовано четырехразовое питание

3.Правильное распределение рациона на отдельные приемы (количественное и качественное): завтрак – 25 %; обед – 35 %; полдник – 15 %; от калорийности суточного рациона.

4. Условия приема пищи и поведение ребенка во время еды: спокойная обстановка, внешний вид блюд, соответствующая росту мебель, сервировка стола все должно вызывать положительные эмоции у ребенка.

Организация питания воспитанников осуществляется в соответствии с 10-ти дневным примерным меню для детей раннего возраста от 1.5 до 3 лет и дошкольного возраста от 3 до 7 лет, утвержденным приказом заведующего по Учреждению

При этом соблюдаются принципы:

- максимальное разнообразие пищевых рационов;
- сбалансированности рациона по всем заменимым пищевым факторам;
- учета индивидуальных особенностей детей;
- соблюдение обеспечения суточной потребности в пищевых веществах и энергии до 75-80%.

- обеспечение выполнения норм питания ребенка;
- соблюдение санитарно – гигиенических требований.

На каждое блюдо имеется технологическая карта. Качество продуктов, поставляемых в ДОУ, контролируют старшая медицинская сестра, шеф-повар и кладовщик. Контроль за разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильности хранения и соблюдением сроков реализации осуществляют заведующая, медицинская сестра, бракеражная комиссия и родительская общественность Учреждения (представители Совета родителей).

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Имеются складские помещения. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены их материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Прием пищевых продуктов и производственного сырья в дошкольное образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленным предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической