

Организация питания в ДОУ.

Организация питания в МБДОУ «Детский сад «Ласточка» разработана на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32. В ДОУ используется примерное 20-ти дневное меню, рассчитанное на 4 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 1 года до 3 лет и с 3 до 7 лет. На основании примерного 20-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Дети находятся в дошкольном учреждении 10 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников. Только при включении в повседневный рацион всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников. - На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты. - Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай. - На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки. - Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде. - В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре). - Первые блюда представлены различными борщами, супами. - Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом. - В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель. В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей. Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием объема блюд. Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в

следующей 10-ти дневке. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, м/с. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.