

Условия питания воспитанников МАДОУ МО г. Краснодар «Детский сад № 114 «Аленький цветочек»

Одним из важных факторов здоровья ребёнка является организация рационального питания. МАДОУ МО г. Краснодар "Детский сад №114" осуществляет питание детей в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (от 27 октября 2020 года N 32). Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья. Меню составлено на основе сборника рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна (2016г). Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В ДОО организовано сбалансированное питание в соответствии с 10-дневным меню. С учётом потребностей детского организма в белках, жирах, углеводах и калориях.

Кроме, того правильно организованное питание формирует у детей культурно - гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, соблюдается сервировка стола. Питание детей осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм, организуется в групповом помещении. Обучающиеся получают: пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. При — организации — питания — обучающихся — учитываются: возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Приготовление блюд:

Приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт, оформленных в картотеке блюд в соответствии с примерным десятидневным меню; контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов. Контроль за качеством питания, закладкой — продуктов, — кулинарной — обработкой, — хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия организации.

Ежедневно в меню включаются:

Молоко, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты. Остальные продукты: сметана, творог, рыба, яйцо, сыр и другие, 2- 3 раза В неделю. При отсутствии, каких — либо продуктов: производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 11 (таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности).

Выдача пищи на группы осуществляется:

По утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции. Пищевые продукты хранятся согласно условиям их хранения и сроками реализации, установленными предприятием — изготовителем в соответствии с нормативно — технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения — температуры и — влажности — воздуха, — достаточным холодильным — оборудованием с контрольными — термометрами. Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и — холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых ёмкостях.

