

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

Питание обучающихся МБДОУ детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с. Новенькое осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях.

1. Приказ "О назначении ответственного за организацию питания и питьевой режим обучающихся(воспитанников)"
2. Приказ "Об утверждении локальных актов и организации питания в Учреждении"
3. Положение "Об организации питания воспитанников МБДОУ детский сад общеразвивающего вида "Солнышко"
4. Положение "Об организации питьевого режима МБДОУ детский сад общеразвивающего вида "Солнышко"
5. График выдачи готовой пищи 2021-2022 учебный год
6. Приказ об организации питания детей.

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- Сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Соблюдение гигиенических требований к питанию;
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности.

Организация рационального питания детей в ДОУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов.

Питание детей осуществляется с примерным меню, рассчитанным на 2 недели. С меню родители могут ознакомиться на группах ежедневно.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и товарного соседства.

В детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

- ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для детей в возрасте с 1,5 до 3 лет
- ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД для детей в возрасте с 3 до 7 лет

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения и воспитателя. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно – эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, возлагается на завхоза Учреждения. Заведующая МБДОУ систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи.

1. Приказ "О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания"
2. Положение "Об Общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ детском саду общеразвивающего вида «Солнышко»
3. Приказ О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
4. Приказ о бракеражной комиссии
5. Положение о бракеражной комиссии

В учреждении осуществляется работа с работниками по повышению качества, организации питания, с родителями воспитанников в целях организации рационального питания в семье, с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания в ДООУ.

В процессе организации питания решаются задачи гигиены и правил питания:

- мыть руки перед едой;
- класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать;
- рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- после окончания еды полоскать рот.

Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: скатерть или салфетка, тарелка, столовая вилка и ложка, чашка с блюдцем и чайной ложкой, со старшей группы по мере необходимости предлагаются ножи. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице.

В организации питания принимают участие дежурные воспитанники группы. Учитывается и уровень самостоятельности детей. Работа дежурных сочетается с работой каждого ребенка: дети сами могут убирать за собой тарелки, а салфетки собирают дежурные. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения.

Рациональное питание ребёнка

Правильно организованное рациональное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями), является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.



Советы по питанию дошкольников

Сервировка стола

Культуру еды часто относят к гигиеническим навыкам, но её значение не только в выполнении за столом физиологических потребностей. Она имеет этический смысл - ведь поведение за столом основывается на уважении к сидящим рядом людям, и так же к тем, кто приготовил пищу.

Красиво и правильно сервированный стол, красивая еда возбуждают аппетит у ребёнка.

Овладение культурой еды - нелёгкое для дошкольников дело, но осуществлять формирование этих навыков необходимо

Уважаемые родители, пожалуйста, обратите внимание на следующие рекомендации:

- Питание ребенка в дошкольном учреждении и в семье должно сочетаться. С этой целью вывешивается меню. Пожалуйста, внимательно изучайте его, если у вашего ребенка есть хронические заболевания или какие-либо противопоказания к определенным продуктам питания предупредите об этом воспитателей группы.
- Утром, до отправления ребенка в детский сад рекомендуется не кормить его, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в ДОО очень рано, за 1-2 часа до завтрака, то ему можно дома дать сок и (или) какие-либо фрукты.
- Для профилактики ОРЗ и ОРВИ следует проводить дополнительно витаминизацию рациона питания детей, используя широкий ассортимент имеющихся витаминизированных пищевых продуктов и напитков, а по необходимости (по заключению врача), также поливитаминных препаратов (витаминно-минеральных комплексов).