

## Организация питания

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание. Одна из главных задач детского сада - это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действиям инфекций и др. неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно организованное питание обеспечивает организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями) и энергией. С целью организации питания воспитанников в учреждении имеется пищеблок. Состав и площади пищеблока позволяют соблюдать поточность технологического процесса приготовления пищи. Питание воспитанников организовано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами: соблюдается режим питания, выполняются натуральные нормы питания, проводится витаминизация третьего блюда.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих 12 сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания). Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Ответственность за организацию питания, заполнение необходимой документации на пищеблоке, составление меню и выполнению натуральных норм питания возлагается на завхоза и директора. Для хранения продуктов используются складские помещения (для хранения продуктов и овощной), соответствующие требованиям санитарных правил: на все продукты питания имеются сертификаты, качественные удостоверения, на мешках с крупами – ярлыки. Продукты доставляются централизованно на спецмашине. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильной и морозильной камерах. Соблюдается товарное соседство продуктов. Сыпучие продукты хранятся в своей таре на стеллажах в закрытых емкостях. Ведется журнал бракеража скоропортящихся продуктов, строго соблюдаются сроки их реализации и журнал бракеража готовой продукции. Бракераж готовой продукции, проводится специально созданной комиссией. Питание осуществляется в соответствии с примерным утвержденным 10-ти дневным меню. Директор утверждает меню – требование на каждый день. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества. Контроль качества питания, разнообразия блюд, витаминизация блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов возлагается на завхоза и директора. В ДОУ имеется вся необходимая документация по организации детского питания. На пищеблоке имеется сборник технологических карт, бракеражный журнал, журнал здоровья.