

Организация питания в ДОУ



Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие высшей нервной деятельности.

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.

В МДОУ ИРМО "Ширяевский детский сад комбинированного вида" соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с цикличным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованным и утвержденным Роспотребнадзором, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные **технологические карты** (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены **5-ти разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня.

Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник;

- ужин.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке**, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОО

Организация питания осуществляется **на основании документов:**

- [Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ](#)
«Об образовании в Российской Федерации»
- [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. **Организация питания постоянно находится под контролем администрации ДООУ.** Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, повар детского сада. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора, Управления образования администрации Иркутского районного муниципального образования. Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам. Пищеблок детского сада оснащен необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение. Результативность работы ДООУ в течении времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Медицинский контроль за питанием в МДООУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;

- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Воспитанники Учреждения обеспечиваются пятиразовым питанием, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%.

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с цикличным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного Роспотребнадзором и утвержденного заведующим учреждения. Имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению детских блюд.

На основе цикличного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим. Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно с 8.00 до 9.00 утра отмечаются кладовщиком в журнале учета посещаемости.

Выдача готовой пищи детям осуществляется строго по графику и с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.