

Условия питания воспитанников в МБДОУ «ЦРР№29»

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в ДОУ уделяется повышенное внимание.

Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения.

ДОУ обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с санитарными правилами.

Организация питания воспитанников (получение, хранение и учет продуктов питания, приготовление пищи, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группах и пр.) осуществляется работниками ДОУ в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», а так же с их функциональными обязанностями, предусмотренными трудовыми договорами, должностными инструкциями сотрудников.

В ДОУ установлено 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим ДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В меню включаются ежедневно следующие продукты: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, яйцо, сливочное и растительное масло, сахар, соль; остальные продукты (творог, рыба, сыр) 2-3 раза в неделю.

Суточная калорийность примерных меню для детей от 1,5 до 3 лет составляет **1400** ккал, для детей от 3 до 7 лет - **1800** ккал. Суточная калорийность распределяется следующим образом: завтрак - 20%, второй завтрак - 5%, обед - 35%, полдник - 15%, ужин – 25%.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду педагоги информируют родителей об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции и калорийность.

Кратность приема пищи и режим питания воспитанников по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) определяется временем пребывания воспитанников и режимом работы ДОУ. График приема пищи воспитанниками утверждается приказом заведующего ДОУ.

В целях профилактики йододефицитных состояний при приготовлении блюд и кулинарных изделий в питании детей используется поваренная пищевая йодированная соль.

В ДОУ организуется питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду и выдается с пищеблока на группы согласно графику.

Пищеблок ДОУ оснащен всем необходимым оборудованием для приготовления и хранения продуктов питания.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, в сопровождении помощника воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков и навыков этикета во время приёма пищи воспитанниками;
- в контроле норм выдачи пищи по каждому блюду.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

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

В ДОУ сформирована эффективная система контроля за организацией питания детей. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется специалистом по питанию и комиссией по питанию.

