

Организация питания детей в МБДОУ д/с № 37 «Солнышко»

Основная доля питания дошкольников происходит в ДОУ и, обеспечив правильное организованное, полноценное, сбалансированное питание, мы в значительной мере можем гарантировать нормальный рост и развитие детского организма, оказать существенное влияние на иммунитет ребенка, создать оптимальные условия для их нервно-психического и умственного развития. Поэтому организация питания в детском саду представляет собой задачу огромной социальной значимости.

При составлении меню учитывается норма, калорийность, соотношение белков, жиров, углеводов, микроэлементов, дети-аллергики питаются по индивидуальной диете, детям раннего возраста вторые блюда готовятся на пару. В ежедневном меню используются продукты, содержащие микроэлементы (йодированное молоко и соль), бифидобактерии (бифидок, бифилайф, ацидолак).

Контроль за калорийностью, нормами питания осуществляется технологом Смирновой Аллой Анатольевной. Ею составляется перспективное двух недельное меню, которое заверяется главным врачом Роспотребнадзора Бурковой Людмилой Владимировной.

Реализация меню удовлетворяет суточную потребность детей с полутора до семи лет. Каждый приём пищи осуществляется в соответствии с режимом возрастной группы.

В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, проводим витаминизацию третьего блюда (холодные напитки – компот).

Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием.

Для хранения скоропортящихся продуктов используются:

- стационарная холодильная камера (1 шт.),
- холодильник ШХ- 08 (1 шт.),
- холодильник ШХ - 10 (1 шт.),
- морозильный ларь «Океан» (3 шт.),
- холодильник бытовой «Атлант» (1 шт.),
- холодильник бытовой «Бирюса» (1 шт.);
- Холодильник – витрина для хранения суточных проб.

В течении 3-х последних лет за счет средств благотворительного фонда «Группа Илим» на пищеблоке заменено технологическое оборудование:

- Котел пищеварочный (1 шт.);
- Электрокипятильник (1 шт.);
- Электроплита (1 шт.);
- Электропривод универсальный (1 шт).



«Очень вкусно!»

Пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, имеют санитарно – эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Оценку качества поставляемых продуктов осуществляют шеф-повар ДООУ и медицинская сестра ООД поликлиники.

- В дошкольном учреждении имеются технологические карты приготовления блюд.
- Разработан и утвержден график получения пищи на холодный и теплый период года.
- Ведется «Журнал контроля выхода готовых блюд».
- В ДООУ организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды. 1 раз в месяц берется проба питьевой воды на бактериологическое обследование.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником, или членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям.

Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню, включает в себя только те блюда и кулинарные изделия, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста.

Родителей ежедневно информируем об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню во всех группах.

Заведующая МБДОУ д/с № 37 «Солнышко»



А.В. Притула