Чернышова Е.В.
Подписано цифровой подписью:
Чернышова Е.В.
Дата: 2023.01.16 18:48:50 +03'00'

УСЛОВИЕ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

Рациональное и полноценное питание – залог крепкого здоровья, нормального роста и правильного развития детей.

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 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 требования к питанию (безопасность питания).

Дети при 12-ти часовом пребывании в нашем детском саду получают пяти - разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Пяти – разовое питание обеспечивает суточную потребность дошкольников в пищевых веществах и энергии на 100 % .

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Пищеблок состоит из овощного, холодного, мясорыбного, горячего цехов и склада. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Для приготовления пищи используется питьевая вода. Товарное соседство продуктов питания соблюдается, температурный режим в холодильниках соответствует норме, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии, блюда готовятся в соответствии с примерным 10-дневным меню.

В детском саду в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работает бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются САНиПИН, сборникамирецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Задачибракеражной комиссии ДОО:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

- Обеспечение санитарии и гигиены.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

Организация питания осуществляется на основе принципов сбалансированности, разнообразия, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, продукты не обжариваются.

В детском саду ребята, начиная со средней группы, участвуют в сервировке стола: раскладывают столовые приборы, салфетницы.

Несмотря на это, организация питания детей в детских садах должна сочетаться и с правильным питанием ребенка в семье. Родителям нужно стремиться к тому, чтобы питание вне детского сада дополняло рацион, получаемый в дошкольном учреждении. Ежедневно на стенде "Информация для родителей» в группе вывешивается меню для того, чтобы родители имели полную информацию о том, какие блюда и продукты получил их ребенок в течение дня в детском саду и даны рекомендации родителям по питанию на второй ужин дома. Также педагоги в группе регулярно обновляют и пополняют информацию для родителей по организации питания.