

Организация питания детей в МАДОУ ДС № 3 «Умка»

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. В нашем саду организовано 5-разовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

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).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 5.

Завтрак – молочные каши: манная, рисовая, пшенная, кукурузная. В качестве напитка – какао с молоком, напиток кофейный с молоком с бутербродом с маслом и с сыром, хлеб пшеничный, пшеничный (йодообогащенный).

2-й Завтрак/Полдник – Для групп раннего возраста – ряженка, яблоки, бананы.

Для дошкольных групп – сок, яблоки, бананы.

Обед – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д..

Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.

Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель плодово-ягодный (С-витаминация).

Хлеб пшеничный.

Ужин в нашем учреждении включает в себя блюда из творога – запеканка, овощные запеканки собственного приготовления, а также напиток – чай с лимоном, молоко.

Выпечка собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), кондитерскими изделиями (печенье, пряник).

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическими холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

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