

**Организация питания воспитанников
МАДОУ «Детский сад «Загадка»**

Организация питания - немаловажный компонент в системе жизнедеятельности нашего учреждения.

Питание детей осуществляется в групповых помещениях.

Для соблюдения правильного питания учитываются три условия:

1. Наличие в пище необходимых ингредиентов в соответствии с требованиями СанПиН. Кроме того, в пищу вводится йодированные продукты (морская капуста, хлеб, молочные продукты), ведется С – витаминизация 3-го блюда.

2. Сохранение и укрепление здорового пищеварительного тракта, а также наличие в нем всех ферментов для переработки пищи.

3. Рациональный режим питания, включающий:

- технологию приготовления пищи;
- рациональное приготовление пищи в течение дня;
- максимальное разнообразие рациона.

В детском саду «Загадка» организовано 5-ти разовое питание детей, полностью удовлетворяющее потребностям растущего организма в основных питательных веществах, с учетом проживания в условиях Крайнего Севера. При составлении меню учитывается, чтобы в течение трех дней блюда не повторялись, а соответствующий набор продуктов удельный вес которых (блюда из мяса, рыбы, яиц, творога, молока) был постоянным, не зависимо от сезона года. Чтобы правильно вести подсчет белков, жиров и углеводов, меню составляется по технологическим картам, согласованным со службами Роспотребнадзора и отделом обеспечения деятельности образовательных учреждений Департамента образования. Разработано единое примерное меню для воспитанников младшего дошкольного возраста от 2 до 3 лет и для воспитанников старшего дошкольного возраста от 3 до 7 лет. Подсчет калорийности проводится еженедельно. Детям с различными формами аллергии осуществляется замена продуктов-аллергенов, с учетом индивидуальной непереносимости. Постоянно проводится «С»- витаминизация третьего блюда. При организации питания соблюдаются возрастные, физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет -25% суточной калорийности, обед – 35-40%, полдник – 15%, ужин – 25%. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток.

Выдача готовой кулинарной продукции проводится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале бракеража о разрешении выдачи блюд.

Систематически проводится контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока (технология приготовления, соблюдение поточности процесса приготовления, мытье посуды, инвентаря, проведение текущей и генеральной уборки)


Лабораторные исследования на соответствие требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных учреждений проводятся в рамках производственного контроля (Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЯНАО» № 69/2016 от 08.02. 2016года).

Диетическая сестра осуществляет ежедневный контроль за выданным объемом продуктов, соответствием объема порции на заявленное количество детей, раздачей пищи по группам и в группах, а также качеством приготовления блюд.

График выдачи пищи составлен в соответствии с возрастными особенностями детей и утверждается руководителем.


(наименование должности
руководителя организации)


(подпись)


(фамилия, имя, отчество (при наличии)
руководителя организации)