



Организация питания в ДОУ

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.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДОУ, питание осуществляется согласно с санитарно-эпидемиологическими правилами. Структурное подразделение детский сад №10 «Планета детства» ГБОУ СОШ №9 г.о. Чапаевск Самарской области обеспечивает гарантированное сбалансированное 5-ти разовое питание при 13 -часовом пребывании детей в детском саду по утвержденным нормам.

Контроль качества питания осуществляет бракеражная комиссия, которая выполняет свои функции на основании «Положения о бракеражной комиссии». В детском саду разработаны 10-дневное меню, с учетом времени пребывания ребенка, возрастом и натуральными нормами, утвержденными Роспотребнадзором. Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. Продукты со снабжающего предприятия поступают с сертификатами качества. С каждого блюда составляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов. Закладка продуктов в котлы, выдача готовых блюд с пищеблока осуществляется по утвержденному графику и по указанному в меню-раскладке весу.

Один раз в десять дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц, подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл по приготовлению блюд происходит на пищеблоке. Производственные помещения пищеблока размещены на первом этаже. В состав пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цеха обработки овощей (первичное, вторичное), раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, кладовая скоропортящихся продуктов (с холодильным оборудованием), загрузочная, раздевалка с душевой кабиной и туалетом для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Педагогическая составляющая процесса организации питания включает в себя использование алгоритмов обучения детей навыкам самообслуживания, сервировки стола, культуры поведения за столом. Во время приема пищи в группах создана спокойная обстановка. Воспитатели сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, её внешний вид, обучают правилам поведения за столом. Такая организация питания дошкольников способствует гармоничному развитию детей.