

## Организация питания детей в МБДОУ №23.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

В МБДОУ № 23 утверждено 10-дневное примерное цикличное меню, составленное с учетом среднесуточных норм питания в ДОУ для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Меню составлено с соблюдением оптимального сочетания пищевых веществ белков, жиров и углеводов, расчетом калорийности. Для питания используется рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов и возрастные объемы порций для детей. Меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. В меню приводятся ссылки на рецептуру блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Такие продукты, как молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) 2-3 раза в неделю. На каждое блюдо имеется технологическая карта.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация третьего блюда. Витамин С вводится в компот после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Ежедневно фиксируется в Журнале витаминизации третьих блюд. Подсчет энергетической ценности рациона питания и содержания в нем белков, жиров и углеводов проводится за 10 дней. Все данные заносятся в накопительную ведомость. Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются в ДОУ при наличии подтверждающих их качество и

безопасность документов (сертификатов и ветеринарных справок), которые сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляют ведущий специалист по охране здоровья и кладовщик. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Готовая пища выдается только после проведения пробы бракеражной комиссией, в состав которой входят работники детского сада. Результаты контроля готовой кулинарной продукции регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции. Масса порций блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. Контролируется технология приготовления блюд. Согласно графику ведущий специалист по охране здоровья присутствует при закладке основных продуктов в котел и ведет Журнал закладки продуктов. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, на наличие гнойных заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. В помещениях пищеблока ежедневно перед каждой раздачей пищи проводится влажная уборка, данные об этом заносятся в Журнал санитарного состояния.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

*Основные принципы организации питания в нашем учреждении:*

- полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- соответствие энергетической ценности и рациона энергозатратам ребенка;
- 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;
- объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за правильной организацией питания.