

Организация питания

в МДОУ «Детский сад «Ладушки» г. Лихославль

Организация питания в дошкольном учреждении является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДОУ служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28, а также **составленное на их базе основное(реализуемое) двухнедельное меню.** Для детей с 10.5-ти часовым пребыванием в нашем ДОУ организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

Наш детский сад старается придерживаться принципов рационального питания:

1. Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.
2. В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.
3. Соблюдение режима питания.
4. Питание разнообразно.
5. Правильное сочетание блюд.
6. Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.
7. Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Мы стремимся, чтобы питание детей вне ДОУ дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. Для обеспечения преемственности питания в детском саду и дома для родителей вывешивается ежедневное меню.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является устройство, оборудование и содержание пищеблока. Помещение пищеблока нашего дошкольного учреждения имеют необходимые производственное и складское помещения, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и пр. в соответствии с СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи

Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОО осуществляет медицинский работник. Также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группе. В обязанности завхоза входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Ежегодно перед началом учебного года заведующим издается приказ об организации питания детей на основании Положения об организации питания в ДОО.

Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОО созданы:

- Бракеражная комиссия

Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии.