



Организация питания в ДОУ



Организация питания в ДОУ

В дошкольном детстве все важно!

Каждый родитель хочет, чтобы его ребенок был здоров и счастлив. А ведь именно в этом возрасте закладывается фундамент физического и психического благополучия детей.

Растущий и быстроразвивающийся организм требует достаточного количества полноценной пищи. Нормальное развитие ребёнка возможно только при рациональном питании. Организация полноценного питания детей – один из факторов их физического развития и здоровья.

Наше учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание в соответствии с возрастными особенностями детей и временем пребывания в детском саду по утверждённым нормам. Ежедневно в рацион детского питания включаются зелёные витамины: свежие овощи, фрукты, С – витаминизация третьего блюда.

В детском саду организовано 5-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. Имеется 10-ти дневное меню с учетом сезона. Детское меню разнообразное, в него включены самые различные продукты; сбалансированы нормы мяса, рыбы, овощей, фруктов, круп и так далее.

Благодаря современному технологическому оборудованию (пароконвектомат, электросоворода, протирочные машины) и профессиональному мастерству наших поваров дети получают здоровую и витаминизированную пищу. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет старшая медицинская сестра детского сада и бракеражная комиссия. В конце каждого месяца подводятся итоги выполнения норм продуктов питания на ребенка.





ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОУ СЛЕДУЮЩИЕ:

- 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.



Этапы организации питания:

1. Выбор поставщика продуктов;

- Изучение рынка поставщиков продуктов (в т. ч. Об производителя)
- Сравнение цен на продукты
- Визуальной осмотр продуктов
- Наличие сертификатов и сопровождающий документации

2. Питание детей организовано на базе пищеблока ДОУ, работающего на сырье



ЭНЕРГИЯ ПИЩИ

Витамин А.

Меня можно найти в моркови, сладком перце, зеленом луке, щавеле, шпинате, зелени, плодах черноплодной рябины, шиповника, облепихи. Я необходим для нормального роста, поддерживаю нервную систему, хорошее зрение и здоровую кожу.

Витамин Е.

Я нахожусь в печени, пророщенных зернах пшеницы, растительном масле, в яичном желтке, овсяной и гречневой крупе. Защищаю человека от стрессов.

А ТЫ ЕШЬ ВИТАМИНЫ?



Витамин С. А со мной вы подружитесь, если будете кушать листья салата, зелень петрушки и укропа, помидоры, черную и красную смородину, красный болгарский перец, цитрусовые, картофель. Я нужен для роста зубов, для образования клеток крови, для выработки иммунных антител и прочности стенок кровеносных сосудов. Я просто необходим для профилактики и борьбы с простудными заболеваниями.

Витамин В.

Я живу в молоке, твороге, сыре, печени, яйцах, хлебе грубого помола, капусте, яблоках, бобовых, помидорах, крупах. Я отвечаю за крепкую нервную систему, помогаю передавать импульсы мышцам, участвую в обмене углеводов в пищеварении и в работе сердечно-сосудистой системы.



Бракеражная комиссия:



- Заведующий ДОУ,
- медсестра и
- повар.



Результаты контроля заносятся в журнал
бракеража готовой кулинарной продукции.



Организация питания в детском саду:

- Имеется десятидневное перспективное меню.
- При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам.
- Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд.
- Организация питания постоянно находится под контролем администрации и родителей.

