

Организация питания в МБДОУ детском саду № 3

Питание в ДОУ организовано в соответствии с Федеральными законами и СанПиН 2.4.1.3049-13, регламентирующими организацию питания в дошкольных учреждениях, определяющими требования к качеству и безопасности продуктов и контролю соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдению химического состава и калорийности продуктов питания.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из пяти цехов и кладовых для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Медицинский работник (медицинская сестра) следит на пищеблоке и в группах за соблюдением санитарных норм, производит закладку и контролирует технологию приготовления блюд и нормы выхода готовой продукции.

Питание детей организовано в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания детей с 2-3 лет и от 3-х до 7-ми лет с 12-ти часовым пребыванием детей составленном для весеннее - летнего и осеннее- зимнего периода, составленного на основании СанПин 2.4.1 3049 от 15.05.2013 г., согласованного с ТО Роспотребнадзора.

При составлении меню и расчета калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) 1:1:4, на каждое блюдо имеется технологическая карта. На основании 10 дневного меню, составляется меню-требования, установленного образца, с указанием выхода порций блюд.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание в детском саду 5 разовое организовано в групповых помещениях:

8.30 – 8.50 - завтрак: чередуются молочные каши, зерновые завтраки, омлет, творожный запеканки;

10.00 - 2 - й завтрак: витаминизированный напиток или натуральный сок, свежие фрукты, кисломолочные продукты;

12.20- 13.00- обед: 3 блюдо (салат), первое блюдо, второе блюдо, напиток;

15.30 – 16.00 - полдник: напиток, кондитерские изделия, выпечка.

17.15-17.30 -ужин.

Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; полдник – 15%; ужин - 25%. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, проводим их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих фруктов идет замена в меню на соки. В ДОО круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Родителей информируем об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню (утвержденное руководителем) на стенде в родительском уголке.

Контроль за организацией питания детей, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет бракеражная комиссия, результаты контроля ежедневно заносятся в соответствующие журналы.