

Условия питания в ДОУ

Одним из важных направлений деятельности МБДОУ является организация качественного питания воспитанников.

Основным принципом питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами

Питание детей организовано сторонней организацией МАУ «Центр социального питания» в рамках договора об оказании услуг при организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 116 «Здоровячок» работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым договорам специализированного склада МАУ «Центр социального питания».

В ДОУ организовано 5-х разовое питание, обеспечивающее потребность детского организма в пищевых веществах и энергии. Детский сад работает по 10-ти дневному циклическому меню и технологическим картам по приготовлению блюд питания для детей.

Заведующий складом МАУ «Центр социального питания» ежедневно составляет меню и следят за правильной обработкой и закладкой продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляют контроль за качеством и правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков их реализации, шеф – повар МАУ «Центр социального питания» следит за санитарным состоянием пищеблока.

Организация питания детей в группах

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ на начало учебного года в соответствии с режимом дня данной возрастной группы. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Мероприятия, проводимые в детском саду совместно с МАУ «Центр социального питания»:

- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты
- Ежедневно ведется бракераж готовой продукции.

Организация питьевого режима

В нашем детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил. На пищеблоке установлены фильтры для воды.

На всех возрастных группах соблюдаются графики питьевого режима. Питьевой режим в группах обеспечивается через кипячёную воду, обеспечивая тем самым бесперебойное удовлетворение детей в жидкости.