

Об условиях питания обучающихся МБДОУ МО г. Краснодар «Детский сад №17»

Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, так как здоровье детей невозможно обеспечить без правильного питания. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребёнка. Правильно сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Кроме того правильно организованное питание формирует у детей культурно - гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, соблюдается сервировка стола. Питание детей организуется в групповом помещении. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Питание детей осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм.

При приготовлении пищи строго соблюдаются технологические требования, контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия организации.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Дети находятся в дошкольном учреждении 10-12 часов и их питание, в основном, обеспечивается именно в детском саду. Поэтому от того, насколько правильно организовано питание в ДОУ, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников. Только при включении в повседневный рацион всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому их следует постоянно включать в рацион питания дошкольников.

- На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты.

- Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай.

- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кефир.

- Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде.

- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).

- Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

- Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей.

- В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель, отвар шиповника.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья подрастающего поколения, в ДОУ согласно требованиям нормативных документов проводится искусственная «С» – витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель). После его охлаждения непосредственно перед реализацией. Подогрев витаминизированных блюд не допускается. Ежедневно вводится журнал «С» – витаминизация», где заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню с указанием объема блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объеме: порционные блюда - в полном объеме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДООУ, медицинской сестры. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.