

## Организация питания в ДОУ

Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе. Поэтому в годовом плане работы детского сада вопрос о рациональном питании занимает одно из важнейших мест.

Основные принципы организации питания в ДОУ:

- 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.

Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал и заведующего Учреждением.

В детском саду организовано 5-ти разовое питание. В рацион питания воспитанников ДОО включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, яйца, пищевые жиры, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др., а также полуфабрикаты промышленного производства для питания детей. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и в вареном и тушеном виде, фрукты. Дети регулярно получают на полдник молочные и кисломолочные продукты.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным медицинским работником Учреждения, утвержденным приказом заведующего. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход, оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами, работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение, плановые медосмотры.

Питание воспитанников организовано в групповых комнатах.

Мероприятия по организации питания, проводимые в ДОУ

№	Специалисты ДОУ	Мероприятия по организации питания	Сроки
1.	Воспитатели	<p>1.1. Организация дежурства детей по столовой (в дошкольных группах).</p> <p>1.2. Привитие КГН: мытьё рук, культура принятия пищи.</p> <p>1.3. Учёт индивидуальных показателей здоровья детей в процессе принятия пищи: ограничение или полное исключение из рациона детей продуктов-аллергенов (по индивидуальным рекомендациям врача-педиатра).</p> <p>1.4. Выступление на общем родительском собрании «Почему аппетит бывает плохим, или не допускать «пытки едой».</p>	Ежедневно
2.	Младшие воспитатели	<p>2.1. Сервировка стола с учётом требований СанПин.</p> <p>2.2. Мытьё столов перед принятием пищи и после принятия пищи согласно требованиям СанПин.</p> <p>2.3. Обработка и мытьё посуды с учётом требований СанПин.</p> <p>2.4. Обеспечение соблюдения нормы выдачи блюд при организации завтрака, обеда, полдника и ужина.</p> <p>2.5. Соблюдение личной гигиены в процессе организации питания детей.</p> <p>2.6. Обеспечение питьевого режима в группах</p>	Ежедневно
3.	Старшая	3.1. Контроль за:	

	медсестра	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поступающей на пищеблок продукцией и технологией приготовления пищи;</li> <li>- качеством питания и питьевого режима на группах;</li> <li>- обработкой посуды на группах и пищеблоке;</li> <li>- ведением бракеражных журналов.</li> <li>- работой холодильников на пищеблоке и в кладовой кладовщика (наличие термометров);</li> <li>- качеством уборки на пищеблоке;</li> <li>- соблюдением норм выдачи готовой продукции;</li> </ul> <p>3.2. Снятие проб готовой продукции.</p> <p>3.3. Составление меню.</p>	<p>Постоянно, согласно графику контроля</p> <p>Ежедневно</p>
4.	Кладовщик	<p>4.1. Контроль за поступающей на пищеблок продукцией.</p> <p>4.2. Соблюдение условий хранения продуктов.</p> <p>4.3. Обеспечение соблюдения норм выдачи продуктов.</p> <p>4.4. Ведение бракеражных журналов.</p>	Постоянно
5.	Повара	<p>5.1. Соблюдение правил личной гигиены и требований СанПин к организации работ по приготовлению пищи.</p> <p>5.2. Соблюдение норм выдачи в времени выдачи готовой продукции на группы.</p>	Постоянно
6.	Заведующая	<p>6.1. Снятие проб готовой продукции, разрешение на выдачу пищи с пищеблока на группы.</p>	Ежедневно

		<p>6.2. Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организацией питания со стороны воспитателей и младших воспитателей;</li><li>- соблюдением норм выдачи готовой продукции;</li><li>- качеством генеральных и текущих уборок в моечных группах и обработки посуды;</li><li>- соблюдением норм порций детей</li></ul>	По графику контроля
--	--	---	---------------------