

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБДОУ МО Г. КРАСНОДАР «ЦЕНТР – ДЕТСКИЙ САД № 232»

В МБДОУ МО г. Краснодар «Центр – детский сад № 232» организовано 4-х разовое питание детей в группах полного дня (12 часового пребывания).

Прием пищи осуществляется в групповых помещениях. В каждой группе имеется буфетная с набором столовой посуды и кухонной посуды для получения пищи на пищеблоке. Дети принимают участие в сервировке столов. Во время приема пищи воспитывается культура поведения за столом, прививаются навыки правильного пользования столовыми приборами, дети получают от воспитателя информацию о пользе для здоровья различных продуктов и блюд.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, оснащенном современным оборудованием.

Для эффективной организации питания в детском саду имеется примерное 10-ти дневное меню, составлена картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд, содержание жиров, белков и углеводов. Использование таких картотек позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным по составу и калорийности. Для составления меню и приготовления блюд в ДОО используется «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна, 2016 г.

В обязанности медицинского персонала входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

Медицинская сестра контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, организацию питания детей в группах. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно бракеражной комиссией.

Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются за них сертификаты, с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Из мясных продуктов готовятся 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. Салаты, как правило, заправляются растительным маслом.

В качестве третьего блюда — компот из свежих фруктов, отвар из сухофруктов, или кисель.

На завтрак и полдник готовятся различные молочные каши, а также овощные блюда (овощное рагу, тушеная капуста), блюда из творога, яичные омлеты и свежие фрукты. Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай.

В качестве второго завтрака дается фруктовый сок, фрукты.

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.

Заведующий контролирует соблюдение основных норм рационального питания детей в нашем учреждении. И если при проведении расчетов питания выявляются отклонения от рекомендованных норм, то при очередном составлении меню, с учетом этих отклонений, вносится необходимая коррекция. Таким образом достигается необходимое содержание в меню детей полноценных продуктов и соответствие химического состава рациона действующим нормам.

Ежедневно на стенде вывешивается меню на каждый день.