

Организация питания воспитанников в МБДОУ детский сад №32 (в том числе детей с ОВЗ и инвалидов)

Питание обучающихся МБДОУ детский сад № 32 осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях. Воспитанники с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды питаются на общих организационных условиях.

ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- Сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Соблюдение гигиенических требований к питанию;
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности.

Организация рационального питания детей в ДОУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов.

Питание детей осуществляется с примерным меню, рассчитанным на 2 недели. С меню родители могут ознакомиться ежедневно по приходу в группу.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

В детском саду организовано четырехразовое питание: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник.

КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации Учреждения и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, возлагается на медицинскую сестру Учреждения. Медицинская сестра систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов,

время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также качество приготовления пищи.

В Учреждении осуществляется мероприятия по повышению качества организации питания, с родителями воспитанников в целях организации рационального питания в семье, с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время пребывания в ДООУ.

В процессе организации питания решаются задачи гигиены и правил питания:

- мыть руки перед едой;
- класть пищу в рот небольшими кусочками и хорошо ее пережевывать;
- рот и руки вытирать бумажной салфеткой;
- после окончания еды полоскать рот.

Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: скатерть или салфетка, тарелка, столовая вилка и ложка, чашка с блюдцем и чайной ложкой, со старшей группы по мере необходимости предлагаются ножи. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице.

В организации питания принимают участие дежурные воспитанники группы. Учитывается и уровень самостоятельности детей. Работа дежурных сочетается с работой каждого ребенка: дети сами могут убирать за собой тарелки, а салфетки собирают дежурные. Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения.

Рациональное питание ребёнка.

Правильно организованное рациональное питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми ему пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями), является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их 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.