

Организация питания детей в МБДОУ детский сад 2 –й категории № 1 «Солнышко»

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно– психического развития ребенка.

Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В нашем саду организовано 3 х -разовое питание, согласно 5-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста. Ежедневное меню обеспечивает 80% :

- суточного рациона, при этом завтрак составляет 25%
- суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 15-20%.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * 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.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 3.

- Завтрак – молочные каши: манная, рисовая, пшенная. В качестве напитка – чай, бутербродом с маслом, хлеб пшеничный.

2-й Завтрак – бананы, сок, яблоки, апельсины, шоколадные конфеты.

- Обед – Первое горячее блюдо – борщ, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д..

Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.

Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель плодово-ягодный (С-витаминизация). Хлеб пшеничный.

Полдник в нашем учреждении – уплотненный, включает в себя блюда из творога – запеканка, собственного приготовления, а также напиток – молоко, какао с молоком, напиток кофейный с молоком. Выпечка собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), кондитерскими изделиями (печенье, пряник). Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищевлок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

