Организация питания в МБДОУ детский сад «Звёздочка»

Основной целью организации питания в МБДОУ детский сад «Звёздочка» является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ детский сад «Звёздочка» являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов МБДОУ детский сад «Звёздочка»
- в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

Воспитанники МБДОУ д/с «Звёздочка» получают питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 10-15%.

Питание в МБДОУ д/с «Звёздочка» осуществляется с учетом примерного десятидневного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в питании детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзором и утверждённого заведующим МБДОУ д/с «Звёздочка».

На основе примерного меню составляется ежедневное меню-требование и утверждается заведующим дошкольным образовательным учреждением.

При составлении меню-требования для детей в возрасте от 2- х до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

Приготовления пищи производится на пищеблоке МБДОУ д/с «Звёздочка». На пищеблоке имеются производственные помещения для хранения и приготовления пищи, пищеблок полностью оснащён необходимым технологическим оборудованием и инвентарем, соответствующей мебелью.

Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ д/с «Звёздочка», имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Сроки хранения и реализации продуктов соблюдаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

Складское помещение для хранения продуктов обеспечена холодильными камерами, стеллажами для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, кондитерские изделия, и для овощей.

Контроль организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Звёздочка», соблюдения меню-требования осуществляется заведующей, медицинской сестрой МБДОУ.