

Организация питания детей и питьевого режима.

Основными принципами организации рационального питания детей является: обеспечение детского организма необходимыми продуктами для нормального роста. Питание детей организуют в групповых помещениях.

Организация рационального питания детей в ДОО осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10. Питание детей от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет различается по количеству основных пищевых веществ, суточному объему рациона, величине разовых порций и кулинарной обработкой.

В детском саду имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное заведующим ДОО, технологические карты блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Использование таких карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности.

Бракераж готовой продукции проводится специально созданной комиссией перед каждой выдачей пищи с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

Медицинская сестра систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, записывает результаты оценки блюд, проводит контроль подсчета основных пищевых ингредиентов, осуществляет контроль за С-витаминизацией третьих блюд и напитков.. Нормы по обеспечению детей основными продуктами питания выполняются на 100 %.

В течение года выполнялось строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований, выполнение режима питания. Выполнение норм основных продуктов в рационе питания осуществляется под контролем шеф-поваром ДОО Ковалевой Ф. А.:

- выдерживается достаточное обеспечение калорийности и содержания всех жизненно важных пищевых компонентов;

- используется максимально возможное разнообразие рациона;

- проводится адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд;

пища, приготовленная на пищеблоке, всегда имеет хорошие вкусовые качества и привлекательный внешний вид.

Организация питьевого режима:

- питьевой режим в детском саду проводится в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4 1116-02;

- питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в саду.

Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка. При питьевом режиме используется бутилированная вода.

Оптимизация производственного контроля

В ДООУ соблюдались все санитарные требования к состоянию:

- помещений пищеблока;
- к поставляемым продуктам питания;
- к транспортировке, хранению продуктов;
- к приготовлению и раздаче блюд;
- к личной гигиене работников пищеблока;
- к организации приема пищи детьми в группах;
- обеспечивался контроль санитарно-гигиенической безопасности питания, систематически проводится контроль за качеством питания.