

## **Организация питания детей в МАДОУ**

**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 качеству питания в МАДОУ уделяется повышенное внимание.

В нашем саду организовано 4-разовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанному на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей младшего и старшего дошкольного возраста.

Ежедневно проводится витаминизация третьих блюд витамином С (аскорбиновая кислота).

**Ведется бракераж** готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба.

### **Основные принципы организации питания в МАДОУ**

- 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.

В повседневные рационы МАДОУ включает все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйцо, овощи, фрукты, хлеб, крупы и т.д.

Мясо и рыба приготавливаются в виде самых разнообразных блюд – котлет, тефтелей, гуляша и др.

Наряду с молоком детям регулярно дается йогурт и другие кисломолочные напитки, которые способствуют нормальному пищеварению. В детском саду детям обязательно даются такие молочные продукты как сыр, творог, сметана (два последних продукта используются только после тепловой обработки).

В питание детей включается хлеб (черный и белый), крупы, макаронные изделия, обеспечивающие детей крахмалом, растительными волокнами, витаминами, магнием и др. Наши повара делают все для того, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными.

### **Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке**

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (далее – СанПиН).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием. В распоряжении работников пищеблока находится так же высокотехнологичное оборудование, такое как слайсер для гастрономических продуктов, нож-пила для мяса, пароконвектомат, электрическая картофелечистка, холодильный стол-шкаф. Все оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

**Пищевые продукты**, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик и старшая медицинская сестра. Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

**Пищевые продукты хранятся** в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, а так же СанПиН.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, гигрометрами, весами. Холодильное оборудование – контрольными термометрами.

**Контроль за качеством** питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, старшую медицинскую сестру МАДОУ.