Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Колокольчик», г. Медынь Медынского района Калужской области

Условия питания в ДОО

Условия питания в детском саду «Колокольчик» г. Медынь обеспечиваются рядом факторов, к которым относятся:

- Помещения;
- Оборудование;
- Оснащение.

К помещениям относятся: кухня-пищеблок, которая расположена на первом этаже здания, складское помещение для хранения продуктов № 1 (расположено на первом этаже здания, рядом с пищеблоком), складское помещение для хранения продуктов № 2 (расположено в отдельно стоящем здании на территории ДОО), групповые помещения.

Кухня-пищеблок обеспечена необходимыми наборами оборудования:

№ п/п	**Наименование оборудования**	**Количество (шт.)**	**Рабочее состояние**
1	Весы электронные	1	Исправны
2	Машина овощерезательная	1	Исправна
3	Духовой шкаф	1	Исправен

4	Мясорубка электрическая	2	Исправна
5	Плита электрическая	1	Исправна
6	Холодильник	2	Исправен
7	Водонагреватель электрический 100 л	1	Исправен
Кухня-пищеблок обеспечена необходимыми наборами оснащения:			
8	Кастрюля 40 л (нерж)	3 шт	В хорошем состоянии
9	Кастрюля 30 л (нерж)	3 шт	В хорошем состоянии
10	Кастрюля 20 л (нерж)	3 шт	В хорошем состоянии
11	Кастрюля 10 л (нерж)	5 шт	В хорошем состоянии
12	Таз 20 л	4 шт	В хорошем состоянии
13	Чашки, ковши	Необходимое количество	В хорошем состоянии
14	Доски разделочные	Необходимое количество	В хорошем состоянии
15	Банки стеклянные для хранения суточных проб	30 шт	В хорошем состоянии
16	Посуда столовая	Необходимое количество	В хорошем состоянии
17	Дуршлаги	3 шт	В хорошем состоянии
18	Ведро 12 л (нерж)	4 шт	В хорошем состоянии
19	Мойки (нерж)	4 шт	В хорошем состоянии
20	Стол разделочный (нерж)	3 шт	В хорошем состоянии
21	Сушка для посуды (нерж)	1 шт	Новая
22	Шкаф для хранения продуктов (нерж)	1 шт	Новый
23	Шкаф для посуды (нерж)	1 шт	Новый
24	Стеллаж для кастрюль (нерж)	1 шт	Новый
	Уборочный инвентарь	Необходимое количество	В хорошем состоянии

Организация питания в Детском саду «Колокольчик» г. Медынь

Одним из важных факторов сохранения и укрепления здоровья ребенка, его полноценного физического развития, является организация сбалансированного питания и его рациональное отражение в режим дня и образовательном процессе.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован необходимым оборудованием и квалифицированными кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Поставка продуктов питания в детский сад осуществляется несколькими поставщиками, с которыми заключены договоры. Вся молочная продукция поставляется молочным заводом «Школьное питание», мясная продукция агропромышленным комплексом «МосМедыньагропром». Продукты поставляются строго по заявке учреждения специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт. Сопроводительные документы подтверждают качество и безопасность каждого продукта на пищеблоке. Бракераж готовой продукции с оценкой вкусовых качеств проводится регулярно.

С целью соблюдения санитарных норм и правил в части обеспечения детей необходимым количеством микроэлементов, витаминов и пр., разработано и утверждено десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно поварами оставляются пробы всех приготовленных блюд для проверки их качества. Согласно СанПину пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов.

В детском саду организовано 4-х разовое питание в холодный период года и 5-ти разовое в теплое время года.

В деятельность по организации процесса питания внедрена автоматизированная программа «Детский сад - Питание», при помощи которой моделируется система питания, составление меню-требований и учет продуктов питания.

В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др., а также полуфабрикаты промышленного

производства для питания детей. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса.

Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд, используется говядина, курица, рыба. Ежедневно в меню включены овощи как в свежем, так и вареном и тушеном виде.

Основные принципы организации питания в ДОО:

- 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.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником ДОО.

Общее санитарно-гигиеническое состояние Детского сада «Колокольчик» г. Медынь соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Организация приема пищи в группах.

Готовую пищу в соответствии с утвержденным графиком и режимом прима пищи, помощник воспитателя получает на пищеблоке и приносит в группу. Осуществляется сервировка детских столов, с предварительной санитарно-дезинфицирующей подготовкой (столы протираются ветошью и накрываются скатертями). На столы раскладываются ложки, вилки, со старшей группы – ножи, устанавливаются салфетницы, тарелочки с хлебом. Розлив первого и третьего блюда осуществляется на столе, второе раскладывается на раздаточном столе и разносится на детские столы. Столы и стулья подобраны по росту детей, имеют специальную маркировку.

Со средней группы (после нового года), среди детей организуется дежурство, во время которого дети помогают помощнику воспитателя убирать со стола.