

Организация и контроль питания в дошкольном образовательном учреждении:

Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДОУ служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2013 г., утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ, а также составленное примерное 10-ти дневное меню согласно рекомендованного справочника для дошкольных организаций.

В МБДОУ строго придерживаемся принципов рационального питания:

1. Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.
2. В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.
3. Соблюдение режима питания.
4. Питание разнообразно.
5. Правильное сочетание блюд.
6. Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.
7. Учет сезонов года.
8. Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Мы стремимся, чтобы питание детей вне ДОУ дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. Для обеспечения преемственности питания в детском саду и дома для родителей вывешивается ежедневное меню.

В нашем детском саду большое внимание уделяется строгому соблюдению правил приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является устройство, оборудование и содержание пищеблока. Помещение пищеблока нашего детского сада имеют необходимые производственные помещения, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и пр. в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10.

Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОУ осуществляет медицинская сестра. В ее обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

Медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно приемочной комиссией. Все пищевые продукты, поступающие в детское учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения, ветеринарные свидетельства с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Ежегодно перед началом учебного года, календарного года в МБДОУ издается приказ об организации питания детей на основании Положения об организации питания в ДОУ.

Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОУ созданы: - Совет по питанию и Бракеражная комиссия.

Работа Совета по питанию регламентируется Положением о Совете по питанию; работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии, которые принимаются Советом ДОУ и утверждаются заведующим.

Состав Совета по питанию и состав бракеражной комиссии утверждается приказом заведующего. Приказ издается ежегодно на начало календарного или учебного года.

Совет по питанию и бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.