

# Организация питания в ДОУ



Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Соблюдение правильного питания важно во все возрастные периоды, однако в дошкольном возрасте роль питания особенно велика. Это обусловлено рядом причин. Детский организм отличается бурным ростом и развитием: происходит формирование и становление структуры многих органов и систем, совершенствуются их функции, интенсивно идет созревание головного мозга и развитие высшей нервной деятельности.

**Основным принципом питания дошкольников** должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.



В МКДОУ детский сад «Калинка» соблюдаются принципы рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста. Питание осуществляется в соответствии с десятидневным меню [http://kalinka-krpol.ucoz.ru/DOKYMENT/menju\\_dlja\\_sajta.pdf](http://kalinka-krpol.ucoz.ru/DOKYMENT/menju_dlja_sajta.pdf), разработанным на основе физиологических потребностей, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню.

Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, молочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные **технологические карты** (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Дети в детском саду обеспечены **4-х разовым сбалансированным питанием** в соответствии с режимом дня. Режим питания детей с 10,5 часовым пребыванием включает: завтрак, второй завтрак, обед и уплотненный полдник.

Для **профилактики йододефицита** в питании используется йодированная соль.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоках**. Помещения пищеблоков в каждом корпусе размещаются на первых этажах, имеются отдельные выходы и полностью оснащены оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

## **Контроль за организацией питания в ДОУ**

Организация питания в МКДОУ детский сад «Калинка» осуществляется **на основании документов:**

Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ

"Об образовании в Российской Федерации"

СанПиН 2.4.1.3049-13

"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении"

Приказ Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178

"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

Методические рекомендации 2.4.5.0107-15

"Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах"

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции,

маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.



Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, заместитель заведующего, медсестра, повар. Учреждение постоянно проходит проверки Роспотребнадзора, управления образования администрации Вятскополянского района. Результативность работы ДОУ в течение времени функционирования детского сада признается удовлетворительной.

Контроль за питанием в МКДОУ включает в себя:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно.