

Условия питания в МАДОУ МО г. Краснодар «Центр – детский сад № 102».

Организация питания в МАДОУ МО г. Краснодар «Центр – детский сад № 102» разработана на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. № 26.

В ДОО используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 4 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется «меню-требование» установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

В повседневный рацион включены все основные продукты - мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др. Дети обеспечены всеми необходимыми питательными веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

- ❖ На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты.
- ❖ Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, какао на молоке, чай.
- ❖ На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки.
- ❖ Из мясных продуктов готовятся суфле, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде.
- ❖ В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре).
- ❖ Первые блюда представлены различными борщами, супами.
- ❖ Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом.

❖ В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель, отвар шиповника.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья дошкольников в ДОО согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.21 проводится искусственная «С» – витаминизация третьего блюда (компот, кисель). Из расчета для детей 3-7 лет – 50мл на порцию.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка в меню с указанием объема блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителей администрации ДОО. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.