

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

В МДОУ ДЕТСКОМ САДУ КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 88

Находясь в детском саду, дети получают питание, способствующее укреплению здоровья, повышению работоспособности, умственному и физическому развитию.



Организация питания в детском дошкольном учреждении регулируется нормами, которые закреплены в Постановлении Главного санитарного врача РФ № 26 от 15.03.2013 года «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Меню в дошкольном учреждении разрабатывается в соответствии с физиологическими потребностями детей, соответствующими их возрасту.

Утверждение меню осуществляется руководителем дошкольного учреждения сроком не менее чем на 14 дней. Набор продуктов, включаемых в меню, основан на национальных и территориальных особенностях питания детей, их здоровье. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один

экземпляр картотеки находится у медицинской сестры, другой на пищеблоке.

В ДОУ установлены очистительные фильтры для воды, ежегодно производится замена картриджей.

В режиме питания предусмотрены завтраки, вторые завтраки, обеды, полдники и ужины.

В завтрак включены: горячее блюдо (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброд и горячий напиток.

Второй завтрак: соки

Обед состоит из: закуски (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).





Полдник состоит из: напитка (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожные или крупяные запеканки, фрукты.



Ужин включает: рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячий напиток.

Завтраки в нашем ДОУ состоят из следующих блюд и напитков:

Омлет, вермишель молочная, каши молочные: из овсяных хлопьев, рисовая, манная, пшеничная, «Дружба», кукурузная, пшенная; пудинг творожный со сладким соусом; запеканка из творога со сладким соусом,

яйцо варенное; бутерброд; хлеб с сыром; бутерброд с сыром; чай с молоком; кофейный напиток с молоком; какао с молоком.

Второй завтрак: соки фруктовые

Обеды включают:

Салаты: из свеклы с зеленым горошком, картофельный с соленым огурчиком, из моркови с зеленым горошком, салат картофельный с кукурузой и морковью, из свеклы с соленым огурчиком, из свежих огурцов, из свеклы с морковью, винегрет овощной.

Супы: картофельный с мясными фрикадельками, свекольник со сметаной на мясном бульоне, картофельный с клецками, щи из свежей капусты с картофелем, картофельный с рыбными консервами, картофельный с бобовыми на курином бульоне, рассольник с мясом птицы, борщ со свежей капустой, картофельный с макаронными изделиями

Вторые блюда: биточек рыбный с молочным соусом, сложный гарнир, плов из отварной говядины, тефтели из говядины с капустой тушенной, зразы из говядины с кашей гречневой, голубцы ленивые с картофельным пюре, суфле из курочки с капустой тушенной, рагу из птицы, суфле из печени с картофельным пюре, кнели из говядины с отварным картофелем, тефтели из говядины со сложным гарниром.

Напитки: кисель из свежих ягод, компот из плодов или ягод сушеных, компот из свежих плодов и ягод, кисель из свежих ягод.



На полдник дети получают: молоко, кисломолочную продукцию (бифивит, йогурт, снежок, биокефир), булочки («Веснушка», «Домашняя», Молочная», Алтайская»), яблоко, кондитерские изделия, фрукты, пирожок с картофелем и луком.

Ужин состоит из: разнообразных запеканок: морковная с творогом и яблочным соусом, овощная с томатным соусом; рагу из овощей; кнели рыбные припущенные с томатным соусом и рисом; фрикадельки из говядины с молочным соусом и макаронными изделиями; рыба запеченная с картофелем по –русски; биточек рыбный и гречневая каша; пудинг овощной с молочным соусом; овощи порционные свежие: помидор, огурец; огурец соленый.

Горячие напитки: чай с лимоном, чай с сахаром.

Порядок проведения контроля

Контроль над процессом питания начинается еще на этапе заключения договора с поставщиком продуктов. Выбор поставщика осуществляется посредством проведение тендера. Любой поставщик, желающий принять в нем участие, обязан представить документы о продукции, при этом они должны содержать сведения не только касаясь стоимости поставки, но процесс приготовления продукции, сертификаты её качества.

После того, как договор о поставки продукции заключен, контроль над организацией питания осуществляется непосредственно в ДОУ ежедневно.

Субъектами такого контроля являются:

Заведующий детского сада

Медицинский работник учреждения

Бракеражная комиссия



Руководитель и медицинский работник проверяют сроки годности поставленных продуктов, сертификаты качества, маркировку и другие требования, которым должны соответствовать продукты, поставляемые в ДОУ.

Бракеражная комиссия участвует в проверке качества приготовленной пищи.

Помимо внутреннего контроля, за процессом питания в ДОУ осуществляется внешний контроль. **Его субъектом является Роспотребнадзор.** Им осуществляется проверка соответствия всем нормам:

Санитарного состояния пищеблоков;

Рациона питания, разрабатываемого в учреждении;

Качества и безопасности используемой пищи.

Чем кормить детей дома?

Домашний рацион питания “организованного” ребенка должен дополнять, а не заменять рацион детского сада. С этой целью в каждой группе воспитатели вывешивают ежедневное меню, чтобы родители могли с ним ознакомиться. Поэтому, забирая ребенка домой, не забудьте прочитать его и постарайтесь дать малышу дома именно те продукты и блюда, которые он недополучил днем.

В выходные и праздничные дни старайтесь придерживаться меню детского сада, используя рекомендации медицинского работника детского учреждения. Утром перед отправлением ребенка в детский сад не кормите его, так как он потом будет плохо завтракать в группе. Ну а если вам приходится отводить его очень рано, напоите кефиром или дайте яблоко.

ЖЕЛАЕМ ЗДОРОВЬЯ ВАМ,

УВАЖАЕМЫЕ РОДИТЕЛИ, И ВАШИМ ДЕТЯМ!