

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

в МКДОУ «Детский сад №10 «Ивушка»

Основными задачами организации питания воспитанников в дошкольном образовательном учреждении являются: создание условий, направленных на укрепление здоровья детей, обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, которое соответствует возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального питания и времени пребывания воспитанников в дошкольных группах образовательного учреждения; гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд; пропаганда принципов здорового и полноценного питания, а также формирование навыков пищевого поведения у воспитанников.

ДОУ имеет собственный пищеблок, оснащенный необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое включает в себя тепловое, механическое и весовое оборудование.

Соблюдение режима питания является одним из основных критериев оценки по организации питания детей в ДОУ. Питание детей в группах детского сада организуется в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд (варка, тушение, запекание). При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Детям в дошкольных группах образовательного учреждения предоставляется четырехразовое питание в соответствии с ассортиментом блюд примерного 10 – дневного меню для детей с 12 – часовым пребыванием, которое разрабатывается для двух возрастных категорий: воспитанникам до трех лет и с трех до семи лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с требованиями приложений 10 и 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13). В целях профилактики гиповитаминозов в дошкольных группах образовательных учреждений в питании воспитанников используются витаминизированные напитки.

Приготовление блюд для детей ДОУ осуществляется на основании технологических карт, где указана рецептура блюд, технология приготовления, температура подачи блюда, требования к качеству готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, содержание минеральных веществ и витаминов.

Дети образовательного учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в учреждении и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Организация питания воспитанников в групповых комнатах ДОУ базируется на контроле за соблюдением требований санитарии, требований к качеству приготовленной пищи, культурой питания детей, температурой и своевременностью подачи блюд.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков у воспитанников во время приема пищи.

График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы

Возрастные группы	Завтрак	II Завтрак	Обед	Ужин
I мл. группа «А»	8.10	9.50	11.00	15.05
I мл. группа «Б»	8.15	9.50	11.05	15.10
2мл.группа	8.20	9.50	11.30	15.15
Средняя группа	8.25	9.50	11.40	15.20
Старшая группа	8.30	9.50	11.50	15.25
Подготовительная группа	8.35	9.50	12.00	15.30