



Особенности организации питания в детском саду



Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания)

Аутсорсинг

Закупка, поставка продуктов питания и организация питания Учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в Учреждении. Порядок организации питания определяется муниципальным контрактом. Детский сад заключил договор на организацию четырехразовое сбалансированного питания на территории детского сада с ООО "Приозерский хлебокомбинат", Т.Д. Ленинградский, ООО «Ресурс».

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства в кладовой пищеблока.

К любому продукту, поставляемому в детский сад, прилагаются обязательные документы: накладная, декларация соответствия, сертификат качества и ветеринарная справка. Кроме того, у поставщика, который развозит продукты, в обязательном порядке имеются санитарные справки на машину, санитарная книжка для водителя и для людей, сопровождающих товар.

Условия для организации питания воспитанников

Таинство приготовления обедов и завтраков происходит на пищеблоке. Именно отсюда по детскому саду расплываются вкусные ароматы. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием,
- режим работы пищеблока осуществляется согласно графика холодного/теплого периода года (карантина).

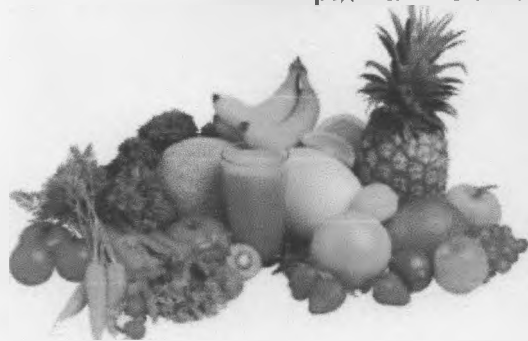
Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Согласно санитарным требованиям на кухне есть отдельные зоны – для разделки сырых продуктов, мясной цех, овощной цех, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски все с надписями: „для овощей”, „для мяса” и т.д. Разделочные ножи тоже имеют каждый своего „клиента”: мясо, хлеб, овощи, яйца... Последние, к примеру, перед приготовлением моют в специальной емкости.

Все продукты подвергаются обработке и хранятся каждый в своем холодильнике, совершенно исключено встретить рядом на полках сырое мясо и, к примеру, сливочное масло. Холодильников много, и это необходимо.

По одной порции каждого блюда повара обязаны оставлять в холодильнике на сутки. При любой проверке сразу можно удостовериться, что ели детки именно в этот день.

Меню в детском саду вывешивается раздевальных, чтобы родители могли в любое время с ним ознакомиться.



Детское меню дома в вечернее время должно также включать в себя овощные блюда, пудинги либо молочные каши, можно дополнить кисломолочными продуктами или свежееотжатыми соками.