

Организация питания в детском саду

Основные нормы и правила по организации питания в ДОУ

В детских садах питание должно организовываться на основе СанПиН 2.4.1.3049–13. Согласно требованиям СанПиНа, здоровой нормой для ребёнка каждой возрастной группы является 4-х разовое питание. Также, меню в ДОУ составляется на срок 10 дней, блюда различаются по составу, включать в себя весь спектр полезных микроэлементов, БЖУ, витаминов и минералов. Продукты, которые дают наибольшее количество энергии (мясные и рыбные изделия), должны подаваться в первой половине дня, в отличие от блюд из овощей и молочных продуктов. Салаты, молочные супы, варёные и тушёные овощи отлично подходят для ужина. Кисломолочные продукты следует подавать на полдник вместе с кондитерским изделием. При разработке рецептов меню учитывается, чтобы ребёнок потреблял суточную норму молока, масла, хлеба и мяса ежедневно. Для надёжного хранения овощей используют пищеблок, который традиционно состоит из овощного и кладового цеха. Рацион различный соответственно для двух возрастных групп: от 1,5 до 3 лет и от 4 до 7 лет. Набор блюд для всех детей не меняется из-за возраста, различия состоят в калорийности блюд и их объёме: для ребят младше 3 лет суточной нормой калорий является 1400 ккал, а для детей старше 3 — 1800 ккал. При этом 75% питательных веществ малыш обязан получить в детском садике, а 25%-дома. Очень важно, чтобы соотношение БЖУ было в следующих пропорциях: 1:1:4. В разработке меню для малышей учитываются и их особенности.

Принципами разработки меню в ДОУ являются:

1. Сбалансированный рацион достигается благодаря использованию и чередованию разнообразных ингредиентов.
2. Включение в рацион незаменимых питательных веществ, витаминов, минералов.
3. Энергетическая ценность еды детей соответствует ежедневному расходу калорий ребёнка.
4. Подвергаться обработке как кулинарной, так и технологической, должны все продукты, которые впоследствии будут использованы в пищу.
5. Блюда должны быть приятны на вкус и не вызывать негативной реакции.

Медицинская сестра тщательно контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищевого блока и присутствует во время закладки ингредиентов в

котёл. Санитарно-гигиеническое состояние ДОО соответствует требованиям Госсанэпиднадзора.

Контролирует организацию питания в саду одновременно несколько отделов: административный, медицинский, хозяйственный, но главным является руководитель. Он на протяжении всего года обязан провести 2 плановые проверки, где он тщательно проверяет состояние пищеблока, качество ингредиентов и уже готовых блюд, соблюдение гигиены, разнообразие меню. Контроль может производиться как в целом по всей системе питания, который подразумевает беседы с родителями и детьми, их анкетирование, проверку документации, состояние пищеблока. Заведующая проверяет получаемый товар, наличие справки тары, её маркировку при повторном использовании, каким образом доставляют продукты (не разрешается складирование пищевого сырья, которое впоследствии подвергнется термической обработке и сырьё, употребляемое без неё), наличие санитарного паспорта транспортного средства. Каждый тип продукции (цельномолочный, хлебобулочный и т. д.) имеет свой сертификат, который действителен на протяжении года. Качество товаров, приходящих в садик, контролируется Журналом бракеража скоропортящихся продуктов, в нем завхоз отмечает условия хранения продуктов, их свойства, сроки годности. Бракераж контролирует запакованным или распакованным приходит продукт, оценивает внешне состояние привезённого товара. Не допускается хранение мясной и цельномолочной продукции совместно, хранение продуктов, не нуждающихся в тепловой обработке в контейнере продуктов, которые ей будут подвергаться. Ведется также журнал учёта температуры холодильного оборудования. Периодически проводится инвентаризация взвешивают продукты и сопоставляют полученные данные с меню-требованием, где прописано каждое блюдо с указанием массы всех ингредиентов. Меню-требование используется при выдаче продуктов питания со склада, составляется каждый день, указывают перечень блюд дневного рациона, их выход, количество и массу продуктов для изготовления каждого блюда.

