

Одним из важных направлений деятельности ДООУ является организация качественного питания воспитанников.

Основным принципом питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами

Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, по договору с ООО «Институтом питания».

В ДООУ организовано 4-х разовое питание, обеспечивающее потребность детского организма в пищевых веществах и энергии. Детский сад работает по 10-ти дневному циклическому меню и технологическим картам по приготовлению блюд питания для детей.

Старшая медицинская сестра ежедневно следит за правильной обработкой и закладкой продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляет контроль за качеством и правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков их реализации, следят за санитарным состоянием пищеблока.

Организация питания детей в группах

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

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

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДООУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Мероприятия проводимые в детском саду:

- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

- производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты;
- ежедневно ведется бракераж готовой продукции.

Организация питьевого режима

В нашем детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.