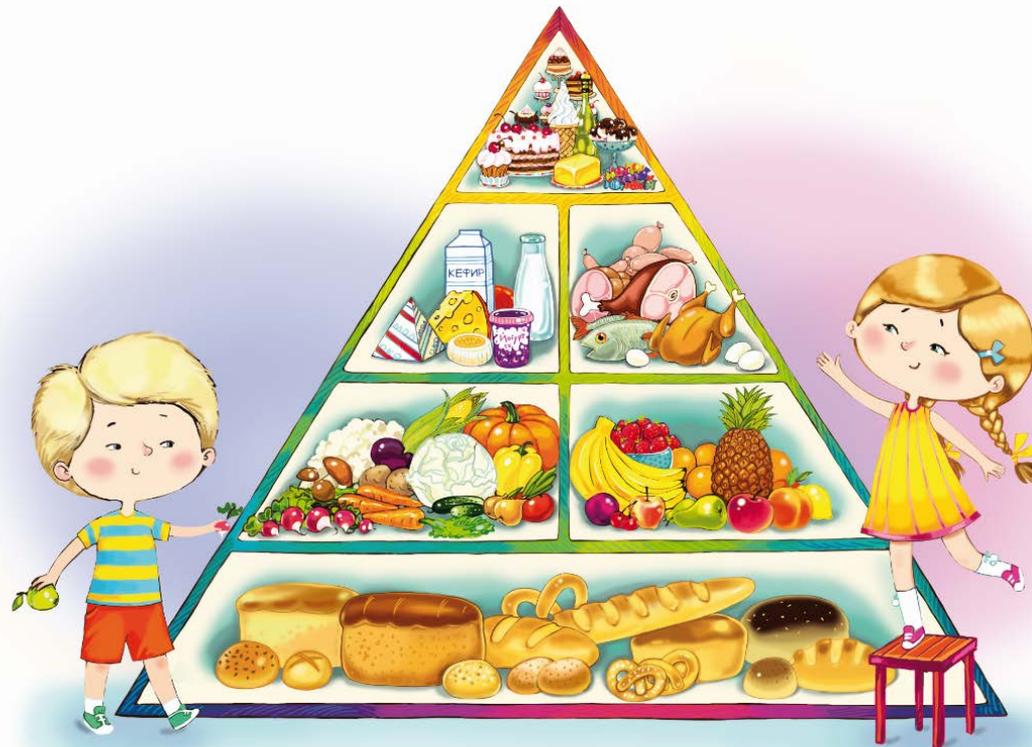


Организация питания в Детский сад № 220 ОАО «РЖД»



Одна из главных задач ДОУ – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.



Рациональное питание, является необходимым условием гармоничного роста ребенка, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.





Правильно организованное питание , формирует у детей:

- ▣ культурно-гигиенические навыки,
- ▣ полезные привычки,
- ▣ рациональное пищевое поведение,
- ▣ закладывает основы культуры питания.

В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др.



Пищеблок состоит из:

- ▣ цеха первичной обработки овощей и тары
- ▣ мясо-рыбный цех
- ▣ цеха горячей продукции
- ▣ склада продуктов и холодильное отделение
- ▣ склада суточного хранения продуктов
- ▣ комнаты отдыха
- ▣ раздевалки
- ▣ туалета и душевой
- ▣ технического помещения
- ▣ помещения для принятия продуктов от поставщиков

Дошкольным учреждением , на основании тендера, заключены договора с поставщиками продуктов:

- ▣ ООО «Каравай» - хлеб и хлебобулочные изделия
- ▣ ООО «Янта» - молочные продукты
- ▣ ООО «Веста»- мясо
- ▣ ООО «Деметра», «Искра»- овощи, фрукты
- ▣ ООО «Белореченское» - яйцо
- ▣ ООО «Сибмакс» - рыба, крупы, консервация



**Каждый продукт, поступающий в учреждение,
имеет необходимую документацию:**

- ❑ декларация о соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г.
- ❑ ветеринарное свидетельство (мясо, птица, субпродукт, рыба)
- ❑ удостоверение качества и безопасности продукта



Имеется утвержденное десятидневное перспективное меню для детей:

**от 1,5 до 3 лет 10,5 - часовым пребыванием детей
от 3 до 7 лет с 12-часовым пребыванием детей**

В детском саду организовано 5-ти разовое питание.



Отбираются пробы из приготовленных блюд в стерильную посуду с крышкой, хранятся в специальном холодильнике 48 часов при $t=6-8$ градусов.

Организация питания
Постоянно находится под контролем администрации и родителей.



В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса.

Продукты, богатые белком, включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда.

Ежедневно в меню включены разнообразные овощи как в свежем, так и вареном и тушеном виде.

Дети регулярно получают на второй завтрак фрукты, на полдник кисломолочные продукты.

Выпечка только от «шеф-повара»!

Постоянно готовятся морс из замороженных ягод и отвары из шиповника, лимона, яблок, груш.



Ежедневно проводится
С-витаминизация
третьего блюда.



Основные принципы организации питания в ДОУ:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- максимальное разнообразие продуктов и 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.

Ведется ежедневная

обязательная документация пищеблока:

- ☐ Меню- требование (раскладка продуктов);
- ☐ Требование- накладная при прибавке детей;
- ☐ Накладная на передачу готовой продукции в места хранения при убавке детей;
- ☐ Бракеражный журнал сырой (поступившей продукции);
- ☐ Журнал оценки питания (калорийность, декадно) ;
- ☐ Бракеражный журнал готовой продукции;
- ☐ Журнал санитарного состояния пищеблока;
- ☐ Журнал проведения с-витаминизации третьих блюд ;
- ☐ Журнал здоровья работников пищеблока;
- ☐ Книга материальных ценностей (приход и расход);
- ☐ Журнал учета проведения санитарной обработки холодильных установок (по четвергам и внепланово по мере необходимости);
- ☐ Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ☐ Папки с декларациями, ветеринарными свидетельствами, удостоверениями качества.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым технологическим оборудованием:

- плиты электрические
- электросковорода
- жарочный шкаф
- картофелечистка
- холодильное оборудование, морозильные лари
- пароконвектомат
- электрическая мясорубка
- универсальная машина (тестомес, картофелепротирочная функция, измельчение овощей)
- овощерезка (насадки для резки «кубик», «соломка», «кружок», «брусок»)
- лапшерезка
- оборудование для приточно-вытяжной вентиляции

Работники пищеблока имеют специальное образование, своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

