

ОРГАНИЗАЦИЯ И КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ МКДОУДС № 35 «ТЕРЕМОК» Г. СВЕТЛОГРАД.

Одним из факторов, определяющим здоровье детей, является организованное питание детей. В МКДОУДС № 35 «Теремок» г. Светлоград организовано 3-х разовое питание на основе 10-дневного меню утверждённого заведующим ДОУ. В детском саду организован питьевой режим - использование кипяченной питьевой воды.

Режим питания в детей в ДОУ

Время приема пищи

8-30 завтрак

10-00 второй завтрак (рекомендуемый)

12-00 обед

15-30 полдник

В учреждении разработано меню, рассчитанное на 10 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольном учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.

При составлении меню и расчетов калорийности соблюдалось оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные или яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. На второй завтрак выписывается фруктовый сок или фрукты. Обед включает первое блюдо (суп, щи, борщ), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд жарка не применяется.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте. На каждое блюдо заведена технологическая карта в соответствии санитарным правилам.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. Выдача

готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации детского сада, медицинской сестры.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Отбор и хранения суточной пробы осуществляет поваром. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3 человек, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Пищеблок ДОО оборудован моечными, контрольными весами, электроплитами, духовым (жарочным) шкафом, мясорубками, разделочными столами, шкафом для хлеба, шкафом для посуды, холодильными камерами. Имеется кладовая для хранения продуктов питания

Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиками, согласно заключённым муниципальным контрактам.