Организация питания воспитанников в ДОУ

Правильно организованное питание детей является важным фактором в формировании роста и развития ребенка, его здоровья не только на данный момент, но и в будущем. Организация питания в ДОУ осуществляется в соответствии с «Положением об организации детского питания» (Приказ № 29 от 05.10.2015г.) и базируется на следующих принципах:

- рациональная организация режима питания
- адекватная энергетическая ценность пищевых рационов (не менее 70 %) от энерготрат детей
- сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы)
- использование адекватной технологической и кулинарной обработки продуктов, обеспечивающей высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности продуктов
- соблюдение всех санитарно-гигиенических требований предъявляемых к получению и транспортировке продуктов, местам и условиям их хранения, кулинарной обработке
- осуществление ежедневного контроля выполнения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи
- учет индивидуальных особенностей детей.

В рамках решения задач по пропаганде принципов здорового и полноценного питания в ДОУ проводится следующая работа:

- консультации для воспитателей и помощников воспитателей (методическая помощь в организации и проведении процесса приема пищи детьми в группе)
- обмен опытом между педагогами по решению вопросов организации питания детей в группе и приобщения детей к основам здорового питания
- развитие у детей культурно-гигиенических навыков приема пищи
- организация дежурства в кафе, ознакомление со столовым этикетом
- использование художественного слова и игровых приемов в рамках сопровождения процесса приема пищи детьми
- проведение цикла бесед, игр и упражнений в рамках образовательных областей «Здоровье», «Безопасность»
- оснащение предметно-развивающей среды групп (размещение тематических настольно-печатных игр, атрибутов для сюжетно-ролевых игр, предметных и сюжетных картинок и прочее)
- организация сюжетно-ролевых игр «Кафе», «Кухня» и прочее
- проведение экскурсий детей на пищеблок
- работа с родителями по вопросам организации питания детей, анкетирование родителей.

Прием пищи детьми организован в уютном кафе в соответствии с графиком приема пищи по группам. В кафе педагоги стараются создать спокойную доброжелательную обстановку и поддерживать у детей хорошее настроение, так как состояние нервной системы ребенка сказывается на его аппетите. Если ребенок отказывается от какого-либо полезного блюда, постепенно приучают его к нему, давая пищу небольшими порциями. Такого ребенка стараются посадить с детьми, которые едят пищу с удовольствием. Детей учат мыть руки перед едой, во время приема пищи правильно сидеть (не откидываться на спинку стула, не расставлять локти и не ставить их на стол), пользоваться столовыми приборами. Педагоги следят, чтобы во время еды дети не спешили, не отвлекались, не набивали полный рот пищей и не разговаривали за столом, учат пользоваться салфеткой.

Питание детей организовано в соответствии с сезонным примерным 10-дневным меню, на его основе медсестра ежедневно составляет меню-требование. Меню-требование представляет собой перечень блюд, входящих в дневной рацион ребенка, исходя из физиологических потребностей ребенка в различных пищевых веществах.

Дети получают питание 4 раза:

- основной завтрак
- второй завтрак
- обед
- уплотненный полдник.

Ежедневное меню обеспечивает 80% суточного рациона ребенка.

Завтрак – различные молочные каши, творожная запеканка, омлет, суп молочный. Напитки – чай с лимоном, кофе или какао на молоке. Различные виды бутербродов: булочка с маслом, сыром, джемом.

Второй завтрак : питьевые молочные продукты, сок.

Обед**:** первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп, суп с крупами или макаронными изделиями и т.д..

Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.

Третье блюдо – компот из сухофруктов, свежих фруктов или ягод кисель плодово- ягодный (С-витаминизация).

Хлеб пшеничный и ржаной.

Полдник: включает в себя блюда из мяса, рыбы, курицы, выпечку, изделия из творога. Напитки: сок, морс, чай с молоком или лимоном, компоты, напиток из шиповника.

Медсестра ежедневно вывешивает на информационном стенде ДОУ информацию о меню на соответствующий день, в котором указываются название блюд, объем порций и калорийность.

Бракеражная комиссия ДОУ присутствует при закладке основных продуктов и раздаче готовых блюд, так же следит за тем, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству порций по утвержденной норме. Готовая пища раздается сразу после ее приготовления. Это необходимо для сохранения в ней витаминов и вкусовых качеств, а также для предупреждения пищевых отравлений. Готовую пищу закрывают крышками. Витаминизация пищи проводится ежедневно в пищеблоке непосредственно перед раздачей.

Один раз в 10 дней медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка, при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости медсестра проводит один раз в месяц (подсчитывают энергетическую ценность, количество белков, жиров и углеводов).

Оборудование и содержание пищеблока ДОУ соответствует санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания.

Доставка, качество и хранение продуктов питания в ДОУ находятся под строгим контролем администрации, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи. Под контролем находятся сроки годности поставленных продуктов, сертификаты качества, маркировка и другие требования, которым должны соответствовать продукты, поставляемые в ДОУ.

Для хранения продуктов ДОУ обеспечено всем необходимым: достаточным количеством холодильных камер, кладовыми для сухих продуктов, фруктов и овощей.

В ДОУ строго контролируется соблюдение питьевого режима воспитанников. Вода для питья привозится в бутылях, имеет необходимые сертификаты качества. Установленный питьевой режим строго соблюдается, помимо этого есть питьевая вода в свободном доступе детей.

В ДОУ созданы необходимые условия для организации питания детей с аллергией.

Детям, имеющим аллергические заболевания, составляется отдельное меню. В соответствии с рекомендацией врача, отдельно для каждого ребенка в питании исключены запрещенные продукты, вызывающие у них пищевую аллергию.