

Организация питания детей в детском саду «Фиалка» №12

«Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей»

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно–психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно–приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энерго-затратам 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.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Дети проводят в детском саду большую часть времени, поэтому очень важно, чтобы пища, которую они здесь получают, была полезной и разнообразной. Все детские сады имеют строгие нормы на приготовление детского питания, которые утверждены Минздравом и Министерством образования. Отступить от этих норм детские сады не могут, и значит, ваш ребенок получит все необходимые ему питательные вещества.

В меню включены блюда из печени, говядины, а также разнообразные блюда из рыбы.

Дети получают много молочных продуктов: молочные каши, вермишель с молоком, творог.

Потребность в овощах удовлетворяется за счет многообразия овощных супов, гарниров. Кроме того, детям дают продукты из яиц. На сегодняшний день детский сад предлагает своим воспитанникам более разнообразное и полезное питание, чем в состоянии приготовить большинство мам, поэтому, отводя ребенка в детский сад, можно быть уверенным, что его накормят вкусным и полезным, богатым аппетит!

Меню детского сада по установленным нормам имеет тщательно просчитанную энергетическую ценность.

Например, дневная норма для ребенка младше трех лет составляет 1540 ккал,

а старше трех лет – 1900 ккал. Именно, исходя из этих цифр, и подбирается меню в детском саду.

Что и как едим?

Количество приемов пищи в нашем детском саду — 3.

Завтрак

Обед

Полдник

Что касается малышей с пищевой аллергией, конечно, лучше не отдавать их в сад до 4 лет, пока не будут проведены тесты на аллергены. Но если нет такой возможности, то поставьте в известность воспитателя и старшую медсестру детского сада о том, какие продукты вашему малышу нельзя, и персонал детского сада будет следить за тем, чтобы ребенку эти продукты не доставались, произведет замены продуктов.

У здоровых детей не бывает проблем с питанием и меню детского сада.

Глядя друг на друга, дети едят с аппетитом и получают все необходимое для роста и развития.

Основа правильного питания в детских садах — это нормы, которые утверждены. Причем для разных возрастных групп — нормы свои. Если вашему малышу от 1 года до 3 лет, в сутки ему необходимо в среднем 53 г белка, 53 г жиров и 212 г углеводов, а с 3 лет до 6 лет — соответственно 68 г, 68 г и 272 г. В детском учреждении составляют меню, учитывая нормы питания. Ребенок должен получать в день определенное количество мяса, масла, кефира, фруктов и так далее.

В детском саду есть брокерский журнал, где фиксируются многие показатели:

что каждый день дети получают на завтрак, на обед, на полдник, объем, качество.

Закупка, поставка продуктов питания и организация питания Учреждением осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»

Режим работы: ежедневно с 8:00 до 19:00, выходной суббота, воскресенье

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии с требованиями СанПиН и товарного соседства в кладовой пищеблок.

К любому продукту, поставляемому в детский сад, прилагаются обязательные документы: накладная, декларация соответствия, сертификат качества и ветеринарная справка. Без них учреждение продукт не возьмет, причем принимает товар заведующий производством и обязательно медсестра. Кроме того, у поставщика, который развозит продукты, в обязательном порядке имеются санитарные справки на машину, санитарная книжка для водителя и для людей, сопровождающих товар.

Этикетки от продуктов с указанием даты выработки хранятся в детском саду два дня для контроля.

Заглянем на пищеблок

Мастерство приготовления обедов и завтраков происходит на пищеблоке. Именно отсюда по детскому саду разносятся вкусные ароматы. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями созданы следующие условия для организации питания воспитанников:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием,
- режим работы пищеблока осуществляется согласно графика холодного/теплого периода года (карантина).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Согласно санитарным требованиям на кухнях есть отдельные зоны – для разделки сырых продуктов: мясной цех, овощной, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски все с надписями: „для овощей“, „для мяса“ и т.д. Разделочные ножи тоже имеют каждый своего „клиента“: мясо, хлеб, овощи, яйца... Последние, к примеру, перед приготовлением моют в специальной емкости, даже разбивают специальным ножом.

Все продукты подвергаются обработке и хранятся каждый в своем холодильнике, совершенно исключено встретить рядом на полках сырое мясо и, к примеру, сливочное масло. Холодильников много, и это необходимо.

По одной порции каждого блюда повара обязаны оставлять в холодильнике на сутки. При любой проверке сразу можно удостовериться, что ели детки именно в этот день.

ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты: - говядина I категории,

- телятина,
- мясо птицы охлажденное (курица)

Рыба и рыбопродукты – треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко.
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т – после термической обработки; творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) – после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; кефир, йогурты, простокваша;

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое – в салаты, винегреты, сельдь.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю;

- печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

- кофе (суррогатный), какао, чай.

- компоты, фрукты дольками;

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах;