

Условия организации питания воспитанников в МКДОУ № 1 «Улыбка»

В МКДОУ № 1 «Улыбка» осуществляется рациональное питание дошкольников, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивостью к действию инфекций и других неблагоприятных факторов окружающей среды.

Питание организовано силами работников детского сада.

Поступление продуктов в МКДОУ № 1 «Улыбка» осуществляется поставщиками:

- ЗАО «ИСКРА» г. Ужур (на основании контрактов на поставку молочной, мясной продукции, хлебо-булочных изделий);
- ООО «Рассвет» г. Красноярск (на основании муниципальных контрактов на поставку сахара белого, масла подсолнечного рафинированного, напитков сокосодержащих фруктовых (нектар)
- ИП Баранова Н.Е. г. Красноярск (на основании муниципального контракта на поставку яиц куриных в скорлупе свежих)
- ООО «Алгоритм» г. Кемерово (на основании муниципального контракта на поставку мяса цыплят бройлеров охлажденных)
- ИП Дитятев Е.В. г. Красноярск (на основании муниципального контракта на поставку прочих продуктов питания).

Основными задачами организации питания детей в нашем детском саду являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Основным принципом питания дошкольников является максимальное разнообразие пищевых рационов. Организация питания воспитанников детского сада осуществлялась в соответствии с 10-дневным меню, утвержденным заведующим. Настоящее меню рассчитано на пяти разовое питание (завтрак, 2 – ой завтрак, обед, полдник, ужин). Реализация настоящего меню удовлетворяет суточную потребность детей с двух до семи лет. Каждый приём пищи осуществляется в соответствии с утверждённым режимом дня учреждения. Родителей ежедневно информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В детском саду разработана картотека блюд, на каждое блюдо имеется технологическая карта.

В основу разработки меню входят все необходимые пищевые продукты в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 мая 2013 г. № 28564).

Из опроса детей в учреждении выяснили, какие блюда больше всего нравятся ребятам.

| | |
|----------------|--|
| Из первых блюд | Дети предпочитают борщ, свекольник, вермишелевый суп, суп с пельменями |
|----------------|--|

| | |
|--|---|
| Из вторых | Макароны с сосисками, картофельное пюре с сельдью, гречка с котлетами, котлеты из печени, плов, капуста с мясом |
| Из третьих | Чай с лимоном, какао, отвар шиповника, компот, сок |
| Особое место в рейтинге любимых блюд занимает выпечка (пирога с повидлом, ватрушки, булочки, сушки и т.д). | |

Для организации питания используются средства родительской платы, регионального и местного бюджетов. Бесплатным питанием обеспечены дети дети-инвалиды.

Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд, правильность хранения и реализации продуктов контролируется медицинской сестрой. Пищевые продукты, поступающие в МКДОУ, имеют санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям. Контроль закладки продуктов производился специально созданной комиссией, в состав которой входит медицинская сестра, педагогические работники учреждения и представители администрации. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Ежедневно оставляется суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой, и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике. В течение года осуществляется витаминизация третьих блюд витамином «С». Результаты по нормам питания отслеживаются ежедневно.

Для правильной обработки продуктов и сохранения в них необходимых ребенку питательных веществ в дошкольном учреждении созданы все необходимые условия: пищеблок учреждения соответствует всем санитарным и гигиеническим требованиям.

Пищеблок полностью укомплектован кадрами. В нем работают высококвалифицированные специалисты: шеф - повар Галеева Наталья Алексеевна; повара детского питания: Ульчугачева Наталья Васильевна, Бушмилова Любовь Викторовна, Воробьева Оксана Александровна, Богатова Галина Николаевна. Все повара учреждения имеют многолетний опыт работы, добросовестно, профессионально и творчески подходят к своим обязанностям.