

Условия питания обучающихся

Питание детей должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии с учётом их возраста. В нашем детском саду организовано 4-х разовое питание, в соответствии с примерным меню, составленным медицинской сестрой и утверждённым заведующим детского сада. На основании этого десятидневного меню составляется рабочее ежедневное меню. Для составления меню имеются технологические карты приготовления блюд, в которых указаны: раскладка, калорийность блюда, содержание в нём белков, жиров, углеводов и микроэлементов. При разработке меню учтены возрастные группы: 2-3 года и 3-7 лет.

Организация питания в детском саду осуществляется на основе принципов «щадящего питания», т.е. при приготовлении блюд используются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

В питании детей ежедневно используются: молоко, кисломолочные продукты, мясо (или рыба), картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, яйца, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

В меню включены блюда из говядины, рыбы, яиц, творога, овощей, выпечку собственного производства. Дети получают много молочных продуктов.

На 1-й завтрак дети получают различные каши, молочный суп, а также кофейный напиток, какао или чай с молоком.

На 2-й завтрак – фрукты или фруктовые соки.

На обед:

- 1) Салаты из разных овощей, заправленных растительным маслом.
- 2) Первое блюдо – супы с овощами, с крупой, борщ, щи, рассольник.
- 3) Второе блюдо – мясные, рыбные блюда в виде котлет, запеканок, пудингов.
- 4) Гарниры – овощные блюда из капусты, картофеля и разных круп.
- 5) Третье блюдо – компоты из сухофруктов, из свежих яблок, «ассорти», кисели.

На уплотнённый полдник дети получают блюда из творога, овощей, выпечку, кондитерские изделия, молоко, йогурт, чай и др.

Медицинская сестра проводит контроль:

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за качеством поступающих продуктов, условием их хранения, соблюдением сроков реализации скоропортящихся продуктов;
- за технологией приготовления пищи;
- за организацией приёма пищи;
- за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

Готовая пища выдается после снятия пробы бракеражной комиссией, состоящей из 3-х человек: медицинской сестры, повара, заведующего. Результаты оценки готовых блюд регистрируются в «Бракеражном журнале».

Ежедневно проводится С – витаминизация третьего блюда.

Основными принципами организации питания в нашем детском саду являются:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка;
- сбалансированность в рационе пищевых веществ;
- максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность пищевых ценностей и вкусовых качеств блюд;
- соблюдение режима питания;
- соблюдение гигиенических требований к питанию;
- учёт индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями состояния здоровья.