

## Организация питания обучающихся



*Не секрет, что хорошее питание – залог здоровья. Что уж говорить о растущем детском организме, для развития которого требуется достаточное количество белков и углеводов, витаминов и минералов.*

*Все это необходимо для здорового развития ребенка, повышения его интеллектуальной и физической деятельности.*

Питание в СП «детский сад «Березка» организовано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами. С целью организации сбалансированного питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности. В детском саду разработаны 10-дневное меню на осенне-зимний и весенне – летний периоды, с учетом времени пребывания ребенка, возрастом и натуральными нормами, утвержденными Роспотребнадзором. Питание 4-х разовое (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник). Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологические карты).

Продукты со снабжающего предприятия поступают с сертификатами качества. Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при

приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. В соответствии с графиком бракеражная комиссия и снимает пробу готовых блюд. Ежедневно повара в детском саду из каждого блюда берут пробу, которая маркируется и хранится в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Столько же время хранятся этикетки и маркировки продуктов. В детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готового 3-го блюда.

Закладка продуктов, выдача готовых блюд осуществляется по утвержденному графику и по указанному в меню-раскладке весу. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл по приготовлению блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок размещается на первом этаже и имеет отдельный выход. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

В детском саду имеются служебные документы и локальные акты, разработанные в соответствии с требованиями действующего СанПиН:

- Положение об организации питания
- Приказ об организации питания воспитанников
- Примерное 10-ти дневное меню
- Ежедневное меню
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;

- программа производственного контроля;
- инструкция по отбору суточных проб;
- инструкция по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- графики выдачи пищи на пищеблоке;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал проведения витаминизации 3-х блюд;
- журнал регистрации пищевых отходов;
- журнал проведения генеральных уборок;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания и других нарушений целостности кожного покрова;
- накопительная ведомость.

### **Принципы организации питания:**

- *выполнение режима питания;*
- *гигиена приема пищи;*
- *ежедневное соблюдение норм потребления продуктов и калорийности;*
- *эстетика организации питания (сервировка);*
- *индивидуальный подход к детям во время питания (замена продуктов для детей аллергиков);*
- *правильность расстановки мебели.*