

Питание детей в МБДОУ Д/с №6

В ДОУ организовано 4-х разовое питание в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующим ДОУ.

Меню рассчитано на 2 недели (10 дней) с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

Калорийность меню составляет:

белки — 15%,
жиры- 30%,
углеводы -55%



Энергетическая ценность (калорийность) суточного рациона по отдельным приемам пищи составляет:

ЗАВТРАК- 20-25%
ВТОРОЙ ЗАВТРАК- 5%
ОБЕД- 30-35%
ПОЛДНИК- 10-15%
УЖИН- 20%

ЗАВТРАК

состоит их горячего блюда (каша, запеканка, макароны, творожные и яичный блюда), бутерброда и горячего напитка (кофе, какао, чай)





В промежутке между завтраком и обедом проводится **ВТОРОЙ ЗАВТРАК** (витаминизированный), который включает в себя напиток или сок, свежие фрукты.

ОБЕД состоит из

- закуски (салат или порционные овощи, сельдь с луком и др.);
- первого блюда (суп, щи, борщ, рассольник или др.)
- второго блюда, состоящего из гарнира и мясного блюда, а также рыбы или птицы (например: рис с котлетой, картофельное пюре и мясное суфле, макароны с порционной рыбой и др.)
- напиток (компот, морс, кисель и др.)



ПОЛДНИК включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, кисель, чай) с булочными или кондитерскими изделиями (вафли, печенье, выпечка, сушки и др.)

УЖИН состоит из рыбных, мясных, овощных или творожных блюд, салатов, винегретов и горячих напитков (например: солянка овощная с мясом, сладкий чай с лимоном; блины со сладкой подливой, молоко и др.)



В питании ежедневно используются продукты:

- ✓ молоко
- ✓ кисломолочные напитки
- ✓ мясо или рыба
- ✓ картофель
- ✓ овощи
- ✓ фрукты
- ✓ крупы
- ✓ хлеб
- ✓ сливочное масло
- ✓ растительное масло



Творог, сметана, мясо птицы, сыр, яйцо, соки включаются 2-3 раза в неделю. При отсутствии свежих фруктов происходит их замена на соки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

БОРИСЦО-СМЕТАНОЙ

ВЫХОД: 150 гр./5 гр.

Ингредиенты продукты	Масса штуки/като	Б			Ж			У			K, Kcal
		г	ж	у	г	ж	у	г	ж	у	
Молоко	30	24	1,6	0,9							63,4
Сметана 20%	30	24	0,9	1,6							63,4
Мясо птицы	30	24	0,9	1,6							63,4
Картофель	30	4	0,1	0,05							1,02
Сливочное масло	1	1	0,1	0,05							1,02
Растительное масло	1	1	0,1	0,05							1,02
Крупы	1	1	0,1	0,05							1,02
Хлеб	1	1	0,1	0,05							1,02
Сливочная паста	2	2	0,2	0,1							2,04
Соль	20	20	0,8	0,4							13,62
Всего		150	8,8	5,0							150,2

Важно соблюдать технологию приготовления, сроки годности, условия хранения, санитарно-гигиенические требования к персоналу, помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде, инструментам, упаковке, качеству сырья и материалов, используемым в производстве. Выход готового продукта должен соответствовать рецептуре и технологии приготовления. Выход готового продукта должен соответствовать рецептуре и технологии приготовления. Выход готового продукта должен соответствовать рецептуре и технологии приготовления.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родители информируются об ассортименте питания ребенка в меню, которое вывешивается ежедневно в каждой возрастной группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями.

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) составляет 90 рублей.

В ДОУ соблюдается питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода, которая хранится не более 3 часов.

Доставка пищевых продуктов в ДОУ осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Транспортное

средство для перевозки пищевых продуктов содержится в чистоте. Тара, в которой привозят продукты питания промаркирована и используется строго по назначению.

Продукты питания в ДООУ поставляются согласно поданных заявок.

Прием продуктов питания в ДООУ осуществляем только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. В товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, срок его действия, органе выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган ее зарегистрировавший. Продукции принимаем в таре производителя (поставщика).

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции хранятся в ДООУ до окончания реализации продукции.

Ответственное лицо заместитель заведующего по АХЧ осуществляет входной контроль поступающих продуктов питания. Результаты контроля регистрирует в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии нормативно - технической документацией.

На пищеблоке имеется достаточное количество холодильного оборудования для раздельного хранения мяса, рыбы молочных продуктов. Специалист по питанию осуществляет ежедневный контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в журнал учета температурного режима, который хранится в течение года.

Складское помещение для хранения продуктов питания чистое, сухое, оборудовано холодильными камерами и стеллажами.

Хранятся продукты в холодильных камерах на полках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Сливочное масло хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в заводской упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах в шкафах.

При хранении продуктов питания строго соблюдается товарное соседство. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

При приготовлении блюд соблюдаем щадящие технологии: варку, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяем жарку.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечиваем выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и соблюдаем санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Выдачу готовой пищи разрешаем только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе трех человек. Результаты контроля регистрируем в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню.

После приготовления пищи отбираем суточную пробу готовой продукции. Суточную пробу отбираем в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 грамм; порционные вторые блюда оставляем поштучно, целиком в объеме одной порции. Специалист по питанию осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы.

Под руководством специалиста по питанию проводим витаминизацию блюд с учетом состояния здоровья детей при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Витаминизированные напитки готовим непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводим искусственную С-витаминизацию. Специалист по питанию данные о витаминизации блюд заносит в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания. В него вошли разделы: организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками. В плане определены сроки и ответственные лица.

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы Совета по питанию на учебный год, программа производственного контроля. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», схема контроля «Культура поведения за столом», диагностики по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов.

Члены Совета по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

Контроль за организацией питания на группах осуществляет комиссия по питанию, назначенная приказом.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и

стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды.

В родительских уголках размещен наглядно-информационный стенд по питанию детей. На родительских собраниях поднимается вопрос по питанию.

Каждое лето в ДООУ проводится косметический ремонт пищеблока.