

Условия питания в ГБДОУ

Рациональное и полноценное питание – залог крепкого здоровья, нормального роста и правильного развития детей.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам 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 требований к питанию (безопасность питания).

Дети при 12-ти часовом пребывании в нашем детском саду получают пятиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Пятиразовое питание обеспечивает суточную потребность дошкольников в пищевых веществах и энергии на 100 % .

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Пищеблок состоит из овощного, холодного, мясорыбного, горячего цехов и склада. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Для приготовления пищи используется питьевая вода. Товарное соседство продуктов питания соблюдается, температурный режим в холодильниках соответствует норме, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии, блюда готовятся в соответствии с примерным 10-дневным меню.

В детском саду в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работает бракеражная комиссия.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется САНПиПН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Задачи бракеражной комиссии ДОУ:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены.
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания, соответствующими сертификатам качества.

Организация питания осуществляется на основе принципов сбалансированности, разнообразия, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, продукты не обжариваются.

Ежедневно на стендах "Информация для родителей» в группе вывешивается меню для того, чтобы родители имели полную информацию о том, какие блюда и продукты получил их ребенок в течение дня в детском саду.



Организация питания аллергиков:

В ГБДОУ № 129 в 2019-2020 учебном году было зарегистрировано детей аллергиков – 16 чел.

Производилась замена продуктов-аллергенов:

- кура – мясо
- рыба – яйцо, мясо
- яйцо – творог, сыр
- цитрусовые – яблоко
- свекла – картофель, капуста

Организация питания по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода, микронутриентов и витаминопрофилактике.

В целях профилактики йододефицитных заболеваний в течение учебного года в процессе приготовления пищи использовалась йодированная соль, рекомендованная Детским Фондом Организации Объединенных Наций и Всемирной Организацией Здравоохранения.

