



Организация питания в МБДОУ детский сад №7

Основой организации детского питания является перспективное 10-дневное меню, позволяющее планировать продуктивное обеспечение пищеблока на перспективу для обеспечения сроков реализации скоропортящейся продукции. На основании 10-дневного меню составляется меню-требование, установленного образца с указанием выхода блюд разного возраста.

Ежедневное меню медицинская сестра составляет при участии повара и директора учреждения. Для составления ежедневного меню медицинская сестра использует картотеку блюд, в которую входят карточки-раскладки отдельных блюд.

В учреждении меню для всех возрастных групп составляется дифференцированно. Такие продукты как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйца) - 2-3 раза в неделю. В течение декады ребёнок получает количество продуктов в полном объёме по установленным СанПин 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

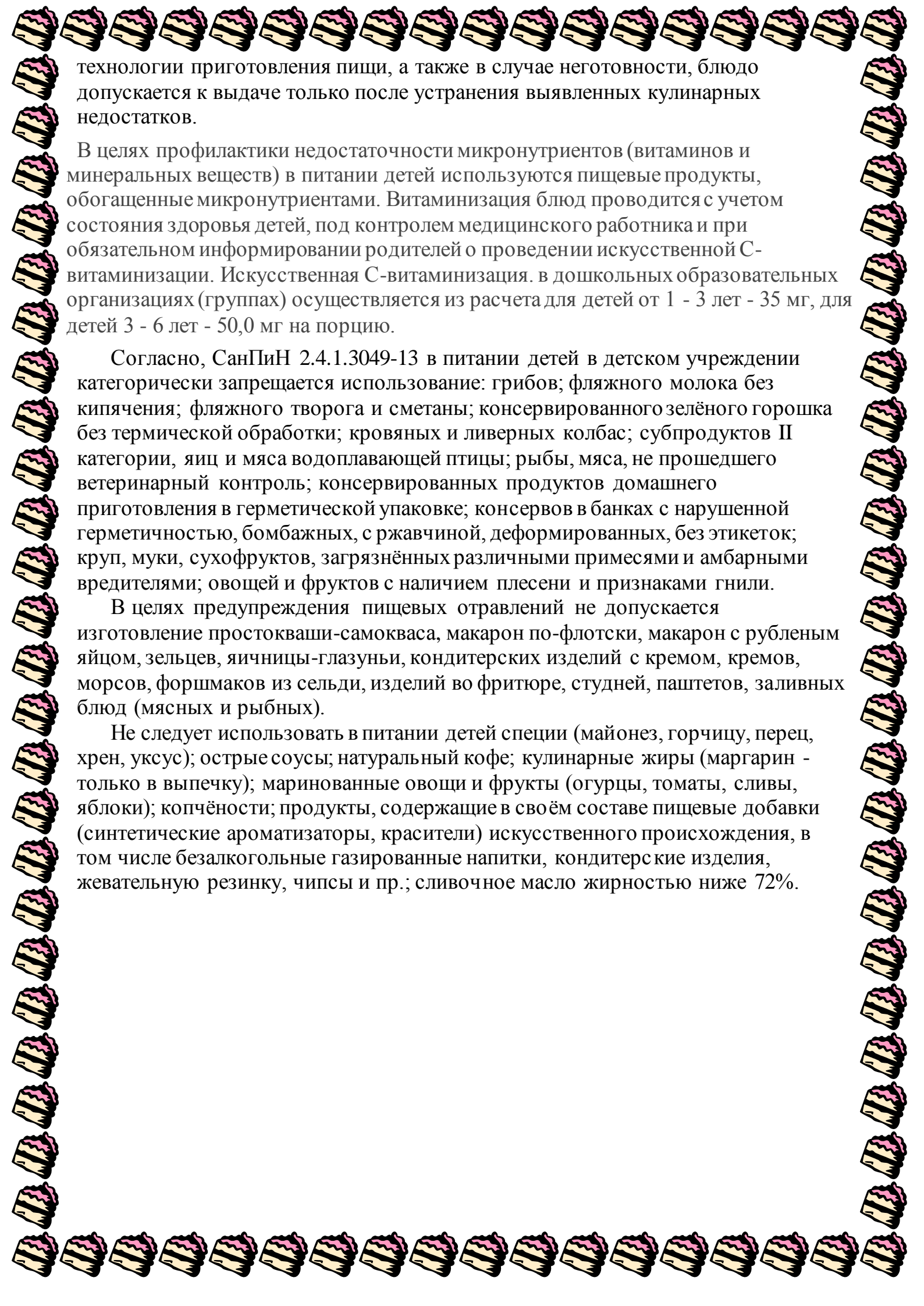
При составлении меню учитывается правильное сочетание продуктов питания для их взаимного обогащения питательными веществами. Соблюдается правильное распределение продуктов в течении дня, основанное на физиологических особенностях пищеварения детей дошкольного возраста. Например: на завтрак и ужин давать различные молочные, овощные, творожные, яичные блюда т.к. молочно-растительная пища усваивается легче. Продукты богатые белками(мясо)в сочетании с жиром требуют большего количества пищеварительных соков. Процессы пищеварения замедляются во время сна, поэтому мясные блюда дают в обед.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полного, сбалансированного питания.

Предметом особого контроля при организации питания являются ограничения в использовании ряда пищевых продуктов, которые в силу своих технологических особенностей часто становятся причиной пищевых отравлений, либо несут угрозу здоровью детей.

Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником или членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении



технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении искусственной С-витаминизации. Искусственная С-витаминизация. в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Согласно, СанПиН 2.4.1.3049-13 в питании детей в детском учреждении категорически запрещается использование: грибов; фляжного молока без кипячения; фляжного творога и сметаны; консервированного зелёного горошка без термической обработки; кровяных и ливерных колбас; субпродуктов II категории, яиц и мяса водоплавающей птицы; рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушенной герметичностью, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; круп, муки, сухофруктов, загрязнённых различными примесями и амбарными вредителями; овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В целях предупреждения пищевых отравлений не допускается изготовление простокваши-самокваса, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных).

Не следует использовать в питании детей специи (майонез, горчицу, перец, хрен, уксус); острые соусы; натуральный кофе; кулинарные жиры (маргарин - только в выпечку); маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки); копчёности; продукты, содержащие в своём составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и пр.; сливочное масло жирностью ниже 72%.