

## Организация питания дошкольников в структурном подразделении детский сад «Колокольчик»

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню. На второй завтрак дети получают соки, фрукты.

В детском саду разработано Положение «О родительском контроле организации и качества горячего питания воспитанников». Основными направлениями деятельности комиссии по питанию являются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- санитарно-техническое содержание обеденной зоны, столовой посуды, наличие салфеток;
- за наличием размещенной информации о питании в группе и др.

Ежедневно осуществляется контроль за качеством готовой продукции, результаты которого вносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» за подписью повара, кладовщика и заведующего.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче и фиксируется органолептическая оценка готовых блюд (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Так же отбираются пробы в стерильную посуду с крышкой и хранятся в холодильнике 48 часов при температуре от+2 до +6 градусов.

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. 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.

Родители имеют возможность ознакомиться с ежедневным меню, информация размещена на стенде.

Имеется утвержденная картотека технологических карт.

При контроле организации питания особое внимание обращается на соблюдение режима питания, доведения пищи до детей, на организацию процесса приема пищи, аппетит воспитанников. На то какая обстановка создана во время еды, эстетику питания, сервировку стола, привитие гигиенических навыков. Этот вопрос контролирует комиссия по питанию и свою оценку фиксирует в актах.

Кроме вышеотмеченного, заведующий контролирует работу кладовщика по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролирует рациональное расходование денежных средств на питание.



