

Организация питания в ДОО

ДОО обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (включая второй завтрак) детей в группах с 10,5-ти часовым пребыванием.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный приём пищи - второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не

подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

Характеристика условий питания и медицинского обслуживания в ДОУ

Организация питания осуществляется поставщиком горячего питания. При организации детского питания в Учреждении большое значение уделяется правильному составлению меню, т.к. детский сад посещают дети и с аллергическими реакциями. Разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, которые предоставляет поставщик горячего питания, строгого соблюдения правил приготовления пищи и различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд. Большое значение для хорошего усвоения пищи имеют условия, при которых организуется питание. В группе создана спокойная обстановка, ничто не отвлекает внимание детей во время еды. Сервировка стола, внешний вид блюд, их вкусовые качества вызывают положительные эмоции у детей. Каждый прием пищи используется как благоприятный момент для воспитания у детей культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания. Во время еды воспитатель обучает детей правильно сидеть за столом, пользоваться приборами. Как правило, у детей всегда есть любимые и нелюбимые блюда, причем зачастую нелюбимые являются наиболее полноценными и питательными, которые нежелательно исключать из рациона. Настороженно дети относятся к незнакомым блюдам. Задача воспитателя – привить дошкольникам вкус к здоровой и полезной пище, объясняя детям пользу блюда, подать его красиво оформленным. Рациональное питание требует правильной организации его и в домашних условиях. Для того чтобы питание не было однообразным, знакомим родителей с ежедневным меню. Во время бесед с родителями подчеркивается целесообразность приучения ребенка к любой полезной для него пище.

Медицинское обслуживание детей, посещающих ДОУ, осуществляется медицинским персоналом МУЗ ЦРБ на основании и в рамках договора.