

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно–психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно–приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания мы уделяем повышенное внимание.

В группах детей дошкольного возраста организовано 4-разовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанному на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и нормах питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей раннего и дошкольного возраста.

Ежедневное меню обеспечивает 80% суточного рациона, при этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник 15-20%.

Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи проводится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд.

Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Основными принципами организации питания в группах детей дошкольного возраста являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых питательных 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 требования к питанию.

Пищевые продукты, поступающие в группы детей дошкольного возраста, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Устройства, оборудование, содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Все блюда – собственного производства, готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Пищеблок состоит из двух залов: первый зал предназначен для работы с сырой продукцией, второй – для работы с вареными продуктами. Материально-техническое оснащение пищеблока соответствует санитарным правилам к организации общественного питания. Техническое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенический режим пищеблока строго соблюдается.