

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 258**

Наш детский сад работает в режиме 10,5-часового дня, и питание детей, в основном, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивается учреждением. Поэтому от того, как организовано питание в детском саду, во многом зависит уровень физического и нервно-психического развития детей, а также показатели заболеваемости. Рабочий день у поваров начинается очень рано и расписан по минутам.

Питание в нашем детском саду четырехразовое:

завтрак: 8.30;

второй завтрак (витаминный – фрукты, овощи) – 10.00;

обед - 12.00;

полдник - 15.30.

В каждой группе на стенде для родителей ежедневно вывешивается меню на день. Пищу, которая подается ребятам в детском саду, готовят на кухне непосредственно перед употреблением, поэтому в свежести блюд сомнений не бывает. Все содержится в чистоте и порядке. Проверяющие комиссии систематически посещают детский сад и следят за соблюдением всех нормативов. Питание организовано в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. В детском саду объем предлагаемых ребенку блюд нормирован. Объем пищи рассчитывается с учетом возраста ребенка. При составлении дневного рациона мы, в первую очередь, заботимся о наличии главного строительного материала – белка, источником которого являются мясо, рыба, яйца, молоко и молочные продукты, крупы. Большую часть жиров в суточном рационе ребенка составляют жиры животного происхождения, которые содержатся в сливочном масле, сметане, растительные жиры дети получают вместе с растительным маслом. Основную часть суточной потребности ребенка в углеводах удовлетворяем за счет круп, хлеба, макаронных изделий, овощей и фруктов. Питание детей осуществляем в соответствии с перспективным 10-дневным меню. Приготовление блюд ведется в строгом соответствии с технологическими картами, в которых просчитано количество продуктов и описан процесс кулинарной обработки, а также определены органолептические свойства готового блюда. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы и оформления разрешения на их выдачу с внесением соответствующей записи в журнал бракеража готовой продукции. Снятие пробы проводится бракеражной комиссией. Оценка качества проводится по каждому блюду в отдельности. При этом учитывается его внешний вид, консистенция, запах, цвет, вкус (в соответствии с технологической картой). Проба снимается непосредственно перед раздачей пищи. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится в течение 48 часов в специальной таре в отдельном холодильнике.

Административный персонал ежедневно посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом, правильностью раздачи готовой пищи в соответствии с возрастом ребенка. Процесс приема пищи не может быть полноценным без соответствующей обстановки. Обстановка должна быть спокойной, сервировка стола – эстетичной. За каждым ребенком в саду закреплено постоянное место за столом, а воспитатели заботятся о том, чтобы ему было удобно сидеть и пользоваться столовыми приборами. Каждая группа обеспечена необходимой посудой и приборами в соответствии с возрастом и количеством детей.

Дети, начиная с младшей группы, привлекаются к участию в подготовке процесса питания, выполняют простейшие поручения: правильно поставить к столам стульчики, тарелочки с хлебом, разложить ложки с правой стороны от тарелки и т.д. Как ни один бытовой процесс, питание требует выполнения целого ряда правил культурного поведения. Воспитание этих навыков начинаем с младшего возраста.

Однако, мало организовать правильное питание лишь в стенах детского сада, необходимо, чтобы принципы здорового питания перешли в семью, стали неотъемлемой частью жизни наших воспитанников и их родителей.