

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБДОУ – ДЕТСКОМ САДУ № 521

Питание – одно из ключевых факторов, определяющих качество и жизнь ребенка, его рост и развитие. Поэтому организации питания мы уделяем особое внимание. Здесь мы хотели бы осветить тему питания в нашем детском саду. Мы расскажем, как кормят детей: как часто, чем, как готовят пищу.

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. Кормить детей в детском саду - целая наука, а потому тут все должно быть точно!

Питание в нашем детском саду четырехразовое:

- ✚ завтрак: 8.30 - 9.00;
- ✚ второй завтрак (витаминный – фрукты, овощи) – 10.00
- ✚ обед - 12.30;
- ✚ полдник - 15.30.

В каждой группе на стенде для родителей, а так же в главном фойе детского сада ежедневно вывешивается меню на день. Удобная вещь – меню, расположенное в группе! Привел детей утром в садик - и сразу знаешь, чем их будут сегодня кормить.

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.

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 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. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем медсестры и заведующего детским садом.

Медицинский и административный персонал ежедневно следят за санитарным состоянием пищеблока, групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря, условиями хранения и сроками реализации скоропортящихся продуктов, за закладкой основных продуктов питания, правильной их кулинарной обработкой, правильностью выхода блюд и вкусовыми качествами готовой пищи.

Медицинский и 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. Требования должны быть едины и в детском саду, и в семье.

Общий контроль за правильной организацией питания детей в детском саду осуществляет заведующий.

В МБДОУ разработана и реализуется Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов (см. ниже).

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.

Мы готовы Вам в этом помочь!

И... ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(ПБПП-01-2019)

Организация качественного и безопасного питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном дошкольном учреждении – детский сад №521 является одним из приоритетных направлений руководства Учреждения. Данная Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов, определяет основные цели для обеспечения безопасности готовых блюд, реализуемых воспитанникам на пищеблоке Учреждения:

разработка документации и внедрение системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;

соблюдение санитарных правил и норм, а также Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» применительно к производству и реализации готовых блюд;

планирование группой ХАССП внутренних аудитов для проверки реализации требований ХАССП на пищеблоке Учреждения;

проведение анализа опасных факторов и выявление критических контрольных точек на процессах;

мониторинг критических контрольных точек, ведение записей и применение своевременных корректирующих действий;

обучение сотрудников Учреждения требованиям системы ХАССП, принципам работы в ней;

проведение входного контроля каждой партии поступающего сырья и пищевых продуктов на соответствие требованиям законодательства и установленным требованиям Учреждения.

Руководство МБДОУ – детский сад №521 берёт на себя ответственность за информирование и разъяснение содержания настоящей Политики сотрудникам, вовлечённым в обеспечение функционирования системы ХАССП, а также за выделение требуемых ресурсов для её эффективного функционирования.