

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Организация питания возлагается на МБДОУ №30 «Светлячок» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и осуществляется штатными работниками на пищеблоке учреждения.

Для осуществления питания МБДОУ располагает специально оборудованными помещениями: кладовая для хранения продуктов и пищеблоком.

При организации рационального питания учитываются основные принципы:

1. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона:

2. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходно пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд

3. Соблюдение гигиенических требований к питанию детей

4. Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культурного приема пищи

На дошкольной ступени предусмотрено пятиразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин с

обязательной организацией второго завтрака, включающего в себя витаминизированные напитки (соки) и облегченные продукты питания (фрукты).

В обед и полдник предусмотрено введение в рацион овощей и фруктов.

Круглогодично проводится С-витаминизация готовых блюд, для профилактики йододефицита

используется йодированная соль.

МБДОУ №30 «Светлячок» обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении, исходя из примерного десятидневного меню разработанного в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных учреждений и утвержденного заведующим МБДОУ.

Имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных блюд. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль над сроками реализации и правильностью хранения.

Блюда готовятся на пищеблоке учреждения, непосредственно перед процессом питания. Выдача готовой пищи с пищеблока и приема пищи осуществляется согласно режиму дня и разработанного графика выдачи питания в соответствии с возрастными особенностями детей, санитарно-гигиеническими требованиями и с 12 часовым режимом работы детского сада. Организация питания воспитанников в учреждении находится на особом контроле заведующего детского сада и медицинской сестры.

Пищеблок МБДОУ оборудован мочными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, контрольными весами, электронитой с духовым (жарочным) шкафом, разделочными столами, шкафом для хлеба, шкафом для посуды, холодильниками.

В ДОУ имеется кладовая для хранения продуктов питания.

Одной из главных задач нашего детского сада является сохранение и укрепление здоровья детей. Решению этой задачи подчинена вся деятельность МБДОУ и её сотрудников. В начале и конце учебного года педиатр и педагоги проводят обследование физического развития детей. Постоянно контролируется выполнение режима, карантинных мероприятий, проводится лечебно-профилактическая работа с детьми. Ведется ежедневный контроль за освещением, температурным режимом в ДОУ, за питанием.

