Организация процесса питания в соответствии с установленными требованиями

С целью организации питания воспитанников в учреждении имеется пищеблок. Состав и площади пищеблока позволяют соблюдать поточность технологического процесса приготовления пищи. Питание воспитанников организовано в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами: соблюдается режим питания, выполняются натуральные нормы питания, проводится витаминизация третьего блюда. Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются: Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка. Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых 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 требований к питанию (безопасность питания). Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания настоящих санитарных правил с учетом возраста детей и времени их пребывания в дошкольной организации.

Для организации питьевого режима используется бутилированная вода. Необходимая посуда имеется в достаточном количестве. Ответственность за организацию питания, заполнение необходимой документации на пищеблоке, составление меню и выполнению натуральных норм питания возлагается на калькулятора и заведующего учреждением. Для хранения продуктов используется складские помещения (для хранения продуктов и овощной), соответствующие требованиям санитарных правил: на все продукты питания имеются сертификаты, качественные удостоверения, на мешках с крупами – ярлыки. Продукты доставляются централизовано на спецмашине. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильной и морозильной камерах. Соблюдается товарное соседство продуктов. Сыпучие продукты хранятся в своей таре на стеллажах в закрытых емкостях. Ведется журнал бракеража скоропортящихся продуктов, строго соблюдаются сроки их реализации и журнал бракеража готовой продукции. Бракераж готовой продукции, проводится специально созданной комиссией.

В Учреждении установлено 4-х разовое питание детей. Учреждение обеспечивает воспитанникам гарантированное сбалансированное питание в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утвержденным компетентными органами. Питание осуществляется в соответствии с примерным утвержденным 10-ти дневным меню. Заведующий

ДОУ утверждает меню – требование на каждый день. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества. Контроль качества питания, разнообразия блюд, витаминизация блюд, закладка продуктов питания, соблюдение правил кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдение сроков реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, завхоза и заведующего. Анализ соблюдения норм основных продуктов отражается в накопительной ведомости за каждые 10 дней пребывания. Накопительная ведомость ведется калькулятором.

В ДОУ качество приготовленных блюд тщательно контролируется. По результатам проверки делаются записи в бракеражном журнале. Контроль питания калькулятор начинает с момента составления меню и продолжает на всех этапах приготовления пищи. Он проводится ежедневно и включает:

1.Анализ питания на физиологическую полноценность при составлении меню – раскладки;
2.Контроль качества продуктов, поступающих в ДОУ;
3.Контроль соблюдения норм вложения продуктов и выхода блюд;
4.Контроль технологии приготовления и качества приготовляемой пищи;

Сведения о пищевой ценности рационов питания доводится до законных представителей воспитанников путем вывешивания меню для родителей. Дети регулярно получают в течение года свежие фрукты, овощи, соки, проводится витаминизация 3го блюда витамином С. Целенаправленно отслеживается поступление и расход финансирования, учет детодней и стоимость питания на 1 ребенка в день. При получении пищи и доставки ее на группы пища накрыта специальными крышками или салфетками (выпечка, котлеты, запеканки, салат, масло, повидло, сыр), кастрюли накрыты крышками. Чистые столовые приборы хранят в кассетах в вертикальном положении ручками вверх.