

## **Организация питания в СП «Детский сад» ГБОУ ООШ с.Заборовка**

### **Условия питания воспитанников ДОУ**

Одним из важных направлений деятельности СП «Детский сад» является организация качественного питания воспитанников.

Основным принципом питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым договорам, специализированным автотранспортом поставщика.

В ДОУ организовано 4-х разовое питание, обеспечивающее потребность детского организма в пищевых веществах и энергии. Детский сад работает по 10-ти дневному циклическому меню и технологическим картам по приготовлению блюд питания для детей.

### **Организация питания детей в группах**

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

- создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем ГБОУ ООШ с.Заборовка. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

## **Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.**

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

### **Мероприятия, проводимые в детском саду:**

- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты
- Ежедневно ведется бракераж готовой продукции.

### **Организация питьевого режима**

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

Питьевой режим в группах обеспечивается через кипячёную воду, обеспечивая тем самым бесперебойное удовлетворение детей в жидкости.