

Организация питания.

При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Дети ежедневно получают цельное молоко, сметану, творог, мясо, рыбу 2 раза в неделю. Питание детей с аллергическими заболеваниями осуществляется индивидуально, на группах имеется список детей с заменой продуктов. Медсестрой совместно с заведующей детским садом составляется 10-ти дневное меню, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерные циклические меню согласовываются с учреждением Госсанэпиднадзора.

В целях профилактики гиповитаминозов, проводится ежедневно искусственная витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: для детей 1-3 лет -35 мг, 3-6 лет-50 мг на порцию. Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения не выше 15⁰. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневно меню. Ежегодно для родителей проводятся собрания по питанию с приготовленными блюдами для дегустации. Питание детей в ДОО рационально-сбалансированное белки, жиры, углеводы. Б-Ж-У: 1:1:4.

Ежедневно медсестрой отбирается проба с обязательной отметкой о вкусовых качествах, готовности блюд и осуществляется соответствующая запись в бракеражном журнале готовой продукции с разрешением блюд к выдаче, суточная проба готовой продукции, помещается в стерильную посуду с крышкой и храниться в холодильнике 48 часов.

Пищевые продукты поступают в МДОУ централизованно МП «Муниципал Сервис» и имеют санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификаты качества о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяется кладовщиком и медсестрой, качество продукции записывается в бракераже сырой продукции со сроками и датами реализации и их соблюдениями. Все продукты хранятся на складе в соответствии с СанПиН. При составлении меню граммы записываются в накопительную ведомость, после чего медсестрой подсчитываются белки, жиры, углеводы. Каллораж подсчитывается ежемесячно в журнале (для детей до 3 лет - 1400 ккал, с 3 до 7 лет -1800 ккал) Выполнение норм питания по основным продуктам отслеживается каждую декаду и корректируется при невыполнении. Замена продуктов производится в соответствии с таблицами по нормам питания. Врач проводит анализ сбалансированности питания. Сервировка стола соответствует возрасту детей, что способствует приобретению культурно-гигиенических навыков у детей.

При выполнении норм питания мы добиваемся хорошей прибавке веса детей, улучшения их физического развития.

Таблица выполнения норм питания за 2014 год

Наименование продуктов	Физиологическая норма на 1 ребенка в день		Фактически в среднем получено на 1 ребенка в день		Выполнение норм (%)	
	До 3 –х лет	До 3 -лет	До 3 –х лет	3-7 лет	До 3 –х лет	3-7 лет
-хлеб пшеничный	70	110	60	95	100	86
-хлеб ржаной	30	60	30	60	100	100
-мука пшеничная	16	25	16	25	100	100
-крупа, бобовые, макаронные изд	30	45	30	45	100	100
-картофель	150	220	150	220	100	100

-овощи	200	250	171	191	86	76
-фрукты свежие	130	60	130	60	100	100
-фрукты сухие	10	10	10	10	100	100
- кондитерские изделия	7	10	7	10	100	100
-сахар	50	55	50	55	100	100
-масло сливочное	17	23	17	23	100	100
-масло раст	6	9	6	9	100	100
-яйцо	0,5	0,5	0,5	0,5	100	100
-молоко	600	500	528	500	88	100
-творог	50	40	50	40	100	100
-мясо	85	100	85	100	100	100
-рыба	25	50	25	50	100	100
-сметана	5	10	5	10	100	100
-сыр	3	5	3	5	100	100
-чай	0,2	0,2	0,2	0,2	100	100
-кофейный напиток	1	2	1	2	100	100
-соль	2	5	2	5	100	100
-дрожжи	1	1	1	1	100	100

Нормы питания по всем видам продуктов выполняются, кроме норм овощей, так как нет разнообразия, овощи не всегда надлежащего качества и нам приходится от них отказываться.

