Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 19 «Тополёк»

623620, Свердловская облать,Талицкий район,п.Троицкий ул.Нагорная,1

topolek19@bk.ru

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ:Заведующий МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.А.Шевелёва/«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г. |

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

**УСЛОВИЯ**

**ПИТАНИЯ**

п. Троицкий, 2017

Характеристика условий питания и медицинского обслуживания. В комплексе с другими здоровьесберегающими факторами питание является основой для физического и нервно-психического развития детей, повышения сопротивляемости организма к заболеваниям. Основными принципами организации рационального питания детей в МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк» является: - обеспечение поступления всех основных пищевых веществ в количествах, отвечающим физиологическим потребностям детского организма; - соблюдение определенного режима питания; - выполнение установленных правил технологии приготовления блюд, обеспечивающих максимальное сохранение пищевой ценности продуктов. - а также создание условий для эстетического и культурно-гигиенического развития детей. При организации детского питания в МКДОУ большое значение уделяется правильному составлению меню. Продукты питания завозятся в МКДОУ из торгующих организаций и заводов-производителей. Важно также правильное распределение различных продуктов в течение суток, а также калорийность питания, что осуществляется при помощи примерного перспективного десятидневного меню, на основе которого медицинским работником составляется ежедневное меню. Разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, строгого соблюдения правил приготовления пищи и различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд. С этой целью в МКДОУ создана картотека блюд - технологические карты. Большое значение для хорошего усвоения пищи имеют условия, в которых организуется питание. В группе создана спокойная обстановка, ничто не отвлекает внимание детей во время еды. Сервировка стола, внешний вид блюд, их вкусовые качества вызывают положительные эмоции у детей. На основе примерного перспективного десятидневное меню медицинским работником составляется ежедневное меню, что обеспечивает: - правильное сочетание блюд в рационе - повышение усвоения отдельных продуктов; - распределение калорийности питания в течение суток;- строгое соответствие объема пищи возрасту ребенка, то есть, пища удовлетворяет не только потребностям растущего организма и вызывает чувство насыщения, но и соответствует возрастной емкости желудка. Объемы разовых порций и суточный объем пищи нормированы для детей каждой возрастной группы; -оказание помощи родителям в составлении меню для питания детей дома. Особое внимание уделяется организации режима питания: - режим является одним из основных условий, обеспечивающих рациональное питание, - режим строится с учетом 10 - часового пребывания детей в МКДОУ, при организации 3-х разового питания; - график выдачи пищи по группам составлен с таким расчетом, чтобы дети получали не слишком горячую, но и не уже остывшую пищу; - правильно организованный режим обеспечивает лучшее сохранение аппетита. В МКДОУ создана картотека технологий приготовления блюд, которая обеспечивает: - сбалансированность и разнообразие рациона; - соблюдение правил приготовления пищи и различных способов их кулинарной обработки, - приготовление из одного продукта широкого ассортимента блюд, с этой целью в МКДОУ создана картотека технологий приготовления блюд. Эстетические и культурно-гигиенические условия развития детей обеспечивают: - умение вкусно приготовить, и красиво оформить блюда перед подачей их детям – немаловажное требование, предъявляемое к работникам пищеблока; - создание доброжелательной и комфортной атмосферы для приема пищи; - сервировку стола, эстетику, а также внешний вид готовых блюд, что способствуют поддержанию хорошего аппетита у детей, создает положительное отношение к еде и вызывает желание сесть за стол; - привитие дошкольникам вкуса к здоровой и полезной пище. Каждый прием пищи используется как благоприятный момент для воспитания у детей культурно- гигиенических навыков и навыков самообслуживания. Во время еды воспитатель обучает детей правильно сидеть за столом, пользоваться приборами. Как правило, у детей всегда есть любимые и нелюбимые блюда, причем зачастую нелюбимые являются наиболее полноценными и питательными, которые нежелательно исключать из рациона. Настороженно дети относятся к незнакомым блюдам. Задача воспитателя – привить дошкольникам вкус к здоровой и полезной пище, объясняя детям пользу блюда, подать его красиво оформленным. Рациональное питание требует правильной организации его и в домашних условиях. Для того чтобы питание не было однообразным, знакомим родителей с ежедневным меню. Во время бесед с родителями подчеркивается целесообразность приучения ребенка к любой полезной для него пище. Работа по организации питания и контроля за ним требует теоретических знаний, знаний нормативно-инструктивных документов и умения воспитывать у работников бережное, заботливое отношение к питанию детей – источник их здоровья, бодрого настроения. Медицинское обслуживание детей, посещающих МКДОУ, осуществляется медицинским персоналом ГБУЗ СО «Талицкая ЦРБ»" на основании и в рамках договора.

 Питание в детском саду осуществляется в строгом соответствии с десятидневным меню, утвержденным заведующим ДОУ и составленным с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13

Принципы организации питания:

* сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
* максимальное разнообразие продуктов и блюд;
* правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
* оптимальный режим питания;
* соблюдение гигиенических требований к питанию соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребёнка.

Количество приёмов пищи в группах общеразвивающей направленности – три:

* Завтрак
* 10:00 (Сок,фрукты)
* Обед
* Полдник

Общий контроль за качеством питания осуществляет заведующим МКДОУ «Детский сад №19 «Тополёк» Шевелевой Тамарой Аркадьевной.

Калькулятор составляет ежедневное меню-требование, следит за качеством приготовления пищи в соответствии с технологическими картами приготовления блюд, производит пробу готовых блюд и закладывает ее на хранение в соответствии с требованиями СЭС, следит за выполнением графика получения пищи группами, проводит ежедневный обход групп, проверяя организацию питания в группах, ведет необходимую документацию.

Поставщики продуктов питания:

Молочные продукты: «Алапаевский молочный комбинат»

Мясная продукция: «Рефтинская»

Хлебобулочные изделия: «Добрый пекарь»п.Троицкий

Иные продукты: ИП Шакерова