

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

В Учреждении организовано пятиразовое питание детей, предусмотрено помещение для питания воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении, а также специальные помещения для хранения и приготовления пищи. Для детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья, организуется индивидуальное питание в соответствии с санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Организация питания – немаловажный компонент в системе жизнедеятельности учреждения и он строится на следующих принципах:

- адекватная энергетическая ценность рациона, соответствующая энергозатратам детей;
- сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам;
- максимальное разнообразие рациона;
- высокая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их вкусовые достоинства и сохранность пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей;
- проведение витаминотерапии в осеннее - зимний и весенний период;

Организация рационального питания детей в учреждении основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и примерных меню:

- организация питания осуществляется по единому примерному 10- дневному меню;
- в учреждении имеется перспективное меню, специальная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Использование таких карточек позволяет легко подсчитать химический состав рациона и при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным ему по составу и калорийности.

Ежедневно дети получают необходимые питательные вещества в достаточных количествах, соответствующих их возрастным особенностям. Соотношение белков, жиров и углеводов соответствует 1:1:4.

Объем принимаемой ребенком пищи соответствует его возрасту. Калорийность пищи в завтраке и ужине составляет по 25%, обед – 35% и полдник -15%. ужин - 25% от суточной калорийности питания. Основные продукты детского питания (хлеб, масло, молоко, мясо, сахар, овощи) включаются в меню ежедневно, другие – сметана, сыр, яйца — используются в течение недели. Картотека блюд, имеющаяся в учреждении, позволяет быстро и правильно составить меню.

При этом соблюдается витаминизации питания детей добавлением в III блюдо аскорбиновой кислоты (витамина С), контролируется правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов, санитарное состояние пищеблока. Выдачу пищи детям проводят только после снятия пробы старшей медицинской сестрой, заведующим учреждения и шеф-поваром, а в специальном бракеражном журнале готовых блюд делается отметка о разрешении к их выдаче.

Ежедневно оставляется суточная норма готовой продукции. Для детей, состоящих на диспансерном учете, готовятся блюда щадящего питания. В рацион питания регулярно вводятся свежие овощи и фрукты.

Калорийность в течение года составила **2500-2700** ккал. Дети в среднем за год прибавляют в весе от **1500 грамм до 3000 гр.**, в зависимости от возраста ребенка.

Регулярно проводится бракераж готовой продукции с оценкой вкусовых качеств, медицинский контроль за условиями хранения продуктов и срокам их реализации, санитарно – эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды.

Диетическая сестра систематически контролирует приготовление пищи, объем продуктов, раздачу пищи по группам и в группах, а также качество приготовления пищи. График выдачи пищи разрабатывается в соответствии с возрастными особенностями детей.

Большое внимание уделяется просветительской работе среди детей и их родителей по вопросам рационального питания, составлению индивидуального меню для детей, страдающих аллергией на отдельные продукты.