

## **Качество питания.**

Рациональное питание детей является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребенка, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Именно поэтому от правильно организованного питания в детском возрасте во многом зависит состояние здоровья.

Основные принципы рационального питания:

1. Обеспечение баланса
2. Удовлетворение потребностей организма в основных питательных веществах, витаминах и минералах.
3. Соблюдение режима питания.

В МБОУ организовано четырёх разовое питание (завтрак, обед, уплотнённый полдник, ужин) в соответствии с возрастом и технологическими картами согласно двадцатидневного меню.

Организации питания в МБОУ уделяется особое внимание. Контроль за качеством питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется бракеражной комиссией. Снабжение МБОУ продуктами питания осуществляется поставщиками на основе муниципального контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке МБОУ, организация питания детей – в групповых помещениях. 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:

- медицинские осмотры персонала кухни;
- поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- на готовую продукцию имеется ветеринарная справка;

- имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- имеются холодильные установки с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;
- производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;
- для приготовления пищи используются только разрешенные продукты;
- бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;
- используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло, кальцинированная сода) и дезинфицирующие средства.

Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём.