

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Одним из ведущих мест в комплексе организации жизнедеятельности, роста и развития детей в учреждении дошкольного образования Ясли-сад № 11 г. Рогачёва является обеспечение безопасности питания воспитанников, сбалансированность на основе морфологических и функциональных особенностей детского организма, .

Воспитанники Яслей – сада №11 г. Рогачёва обеспечиваются рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и всей недели. При организации питания предпочтение отдаётся щадящему питанию. Такое питание предусматривает специальную кулинарно — технологическую обработку продуктов: мясо и рыбу готовят в рубленном виде на пару; крупы разваривают до мягкости; допускается лёгкое запекание блюд, исключается жарение. Из рецептов блюд полностью исключается костный бульон, уксус заменяют лимонной кислотой, кулинарный жир и маргарин – сливочным маслом. При этом обеспечивается не только высокие вкусовые качества, но и сохраняются все полезные свойства продуктов, не происходит разрушение полезных минеральных веществ и витаминов.

Все виды полуфабрикатов, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий в детский сад завозят централизованно (ежедневно) специализированным автотранспортом небольшой грузоподъёмности в прошедших санитарную обработку лотках, контейнерах и других емкостях. Кроме того, в ежедневном рационе детей имеются свежие овощи и фрукты.

Повара высокой квалификации радуют детей каждый день приготовленными разнообразными блюдами. Большое внимание уделяется калорийности питания дошкольников. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы. Для работников нашего пищеблока характерна атмосфера тепла и домашнего уюта. Здесь ведётся вся необходимая документация: журналы, книги.

В каждой группе есть моечная полностью укомплектованная необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытьё и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Перед приемом пищи все дети моют руки в специально организованном месте. Начиная с второй младшей группы дежурные — дети принимают активное участие в подготовке столов к обеду.

Таким образом, еда и человек – неразрывные понятия. Еда необходима человеку для поддержания жизни, здоровья, работоспособности. Правильно питаясь, человек меньше подвергается различным заболеваниям, легче справляется со стрессами и недугами. Каждому из нас нужно знать основные принципы правильного питания – какие продукты включать в свой рацион, чтобы всегда быть здоровыми, красивыми и жизнерадостными. Ведь не даром говорят, что еда может быть и нашим другом, и нашим врагом.

Рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей раннего и дошкольного возраста