

Правильно организованное питание, полноценное и сбалансированное по содержанию основных пищевых веществ, обеспечивает полноценный рост и развитие детского организма, повышает иммунитет ребенка по отношению к заболеваниям.

В детском саду имеется десятидневное перспективное меню. При составлении ежедневного меню раскладки используется, разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам и углеводам

Проводится анализ соблюдения натуральных норм продуктов подекадно. В конце месяца по накопительной ведомости подсчитываем калорийность пищи и ее ингредиентов: белки, жиры, углеводы и их соотношение.

Ежедневно контролируется качество поступления всех продуктов питания, сроки реализации скоропортящихся продуктов. Отслеживается соблюдение технологии приготовления блюд, правильность обработки овощей, яиц; правильное применение, согласно санитарным требованиям, инвентаря; за правильностью забора и хранения суточных проб; за соблюдением товарного соседства на складах сухих и овощных продуктов.. Готовая пища выдаётся только после снятия пробы бракеражной комиссии, в состав которой входят медицинская сестра, заведующая, повар, с последующей отметкой в журнале бракеража. Ежедневно проводится «С» витаминизация III блюда, контролируется закладка продуктов.

Перед работой работники пищеблока осматриваются на гнойничковые заболевания.

Общее санитарно-гигиеническое состояние (питьевой, световой и воздушный режимы) детского сада соответствует требованиям Госсанэпиднадзора. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

При правильной организации питания у ребенка наблюдается хороший аппетит, активное поведение, радостное эмоциональное состояние.