

О специальных условиях питания



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 МДОАУ № 99 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;
- создание условий для эстетического и культурно-гигиенического развития детей.

При организации детского питания в МДОАУ № 99 большое значение уделяется правильному составлению меню, централизованно через организатора питания. Важно также правильное распределение различных продуктов в течение суток, а также калорийность питания, что осуществляется при помощи десятидневного 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 МДОАУ № 99 создана картотека блюд - технологические карты.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Большое значение для хорошего усвоения пищи имеют условия, в которых организуется питание. В группе создана спокойная обстановка, ничто не отвлекает внимание детей во время принятия пищи. Сервировка стола, внешний вид блюд, их вкусовые качества вызывают положительные эмоции у детей.

На основе примерного десятидневного меню организатор питания составляет ежедневное меню на две недели вперед, что обеспечивает:

- правильное сочетание блюд в рационе;
- разнообразие в диете, и 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 12 - часового пребывания детей в ДОО, при организации 4-х разового питания и дополнительного второго завтрака в виде соков и фруктов;

- график выдачи пищи по группам составлен с таким расчетом, чтобы дети получали соответствующего температурного режима;

- правильно организованный режим обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие.

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в специально отведенном помещении, оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печи для разогрева блюд, условиями для мытья рук.