Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях регламентируется документами, разработанными в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденный Главным государственным санитарным врачом РФ от 15.05.2013 №26.

На пищеблоке созданы все необходимые условия для своевременного и качественного приготовления пищи. Обеспечивается своевременное, в соответствии с режимом дня образовательного учреждения, доброкачественное, с соблюдением технологии и сроками реализации приготовление пищи. Соблюдаются нормы питания, нормы замены продуктов, правила приготовления детского питания, сохранения и обогащения пищи витаминами. Обеспечивается культурная подача готовой пищи детям в соответствии с нормой закладываемых продуктов на ребенка и выходу продукции.

В дошкольном учреждении имеется 10-дневное примерное меню, составленное с учетом среднесуточных норм питания в ДОУ для детей от года до 2 лет, от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет, утвержденного начальником ТО управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске. При разработке меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные сочетания пищевых ингредиентов (белков, жиров, углеводов), учитываются территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Для этого используется рекомендуемый СанПиН 2.4.1.3049-13 ассортимент пищевых продуктов и возрастные объемы порций для детей. Перспективное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. В меню приводятся ссылки на рецептуру блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Такие продукты, как молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, включаются в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2–3 раза в неделю. На каждое блюдо имеется технологическая карта. Контроль питания в детском саду осуществляет медсестра. Еженедельно (или один раз в 10 дней) она контролирует среднесуточную норму потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Она отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточных проб. При проверке питания в ДОУ контролирует:

качество питания (в приложении представлена таблица контроля, которую два раза в неделю заполняет медсестра и один раз в месяц проверяет заведующий); соблюдение санитарно-гигиенических требований (приложение содержит в себе таблицу «Ежемесячный контроль соблюдения санитарногигиенических требований к организации питания в ДОУ», которую заполняет медсестра и проверяет заведующий); ведение документации по питанию.

Осуществляется плановый контроль органолептического и физико-химического анализов, об этом свидетельствуют акты проверок МП» Братская испытательная пищевая лаборатория муниципального образования города Братска.

При организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении важно правильно оформлять и вести необходимую документацию. На пищеблоке имеется вся необходимая документация:

Накопительная ведомость;

Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи;

Журнал бракеража сырых продуктов;

Журнал бракеража готовой продукции;

Журнал регистрации медицинских осмотров сотрудников, работающих с готовыми продуктами;

Перспективное меню на 10 дней;

Технологические карты:

Суточная потребность детей в возрасте от 1 года до 7 лет, в основных ингредиентов;

Замена продуктов по основным пищевым веществам;

Потеря пищевых продуктов при холодной и горячей кулинарной обработке;

Нормы питания детей в яслях-садах;

Объем пищи в граммах для детей ясельного и дошкольного возраста

Кроме того, осуществляется своевременный контроль за картотекой документов. Особое внимание уделяется составлению договоров и контрактов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг сторон.

В договорах на поставку пищевых продуктов содержатся требования к их качеству и безопасности, условия транспортного обеспечения, ассортиментные перечни и др.