

## **Организация питания воспитанников дошкольного отделения**

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- \* Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- \* Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- \* Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- \* Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- \* Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- \* Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

### **Количество приемов пищи в нашем детском саду – 5.**

**Завтрак** – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка – чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия.

**Второй завтрак** - фрукты, соки.

**Обед** – огурцы, помидоры, лук, свекла отварная с растительным маслом, икра кабачковая.

Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха(рыбный суп).

Второе блюдо – мясное, рыбное, биточки из птицы и рыбы, печени с гарниром.

Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, кисель из натуральных ягод. Хлеб.

**Полдник** может включать в себя молоко или другие молочные продукты (йогурт, снежок), хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства (ватрушка с творогом, пудинги творожные, сладкая булочка), кондитерскими изделиями, печеньем, вафли, пряники.

**Ужин** - овощные запеканки, ленивые вареники, пудинг с соусами собственного приготовления, молочные супы, омлеты, овощи тушеные, а также напиток – чай с молоком, кисель. Хлеб.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1,5-7 лет. Набор блюд при этом единый. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. **С полным 10-ти дневным меню родители могут ознакомиться в медицинском кабинете.**

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ОУ и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. и товарного соседства.

Фирма, обеспечивающая транспортировку продуктов до детского сада, имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привозят в детский сад, их приемку организуют кладовщик и медсестра.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Питание в ОУ организовано на основе следующих документов:

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.