

Организация питания

Важным условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста является **правильная организация питания**, обеспечивающая растущий организм энергией и всеми необходимыми витаминами, минеральными веществами, белками, жирами, углеводами.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста – важный фактор процессов роста, совершенствования многих органов и систем, особенно нервной системы, усиленными процессами обмена веществ, развитием моторной деятельности ребенка.

Дети в детском саду обеспечены **сбалансированным питанием** в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13. Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин.

Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи:

Завтрак	25%
2-й завтрак	5%
Обед	35%
Полдник	15%
Ужин	20%

В ДОУ имеется **перспективный 10-дневный план-меню**, согласованный и утвержденный Управлением Роспотребнадзора, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

В ДОУ круглогодично проводится искусственная **С-витаминация** готовых блюд, используются продукты питания, **обогащенные йодом**.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара.

Медицинский контроль за питанием в ДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд осуществляется **на пищеблоке**, состоящем из двух цехов(горячий и холодный) и кладовых для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями