

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

### *Основными принципами организации питания в нашем дошкольном учреждении являются:*

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

При разработке меню учитывают возрастные особенности детей с 3 до 7 лет. Мы стараемся максимально разнообразить рацион как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным двухнедельным меню родители могут ознакомиться в свободном доступе: нами оформлен стенд с рационом питания по неделям.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия, куда входят представители родительской общественности.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

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

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

В дошкольном учреждении соблюдаются все принципы рационального и сбалансированного питания, как факторов, определяющих нормальное развитие ребенка. В учреждении имеется пищеблок, складское помещение. Все помещения оснащены необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Поставщики осуществляют поставку продуктов питания для детского сада:

- кондитерские изделия
- бакалея, продукция птицефабрики, сок, хлебобулочные изделия
- мясная продукция (сосиски), напитки, фрукты
- молочная продукция
- свежие овощи (огурцы, томаты, кабачки, тыква, цветная капуста)
- консервированная продукция
- мясо, рыба

### *4-х разовое количество приемов пищи*

#### **Завтрак**

- молочные каши (овсяная, рисовая, пшенная, гречневая и др.), суп молочный с макаронными изделиями.

Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога, выпечкой собственного производства.

- напиток – кофейный напиток с молоком, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром.

#### **2-ой завтрак**

- фрукты или сок

#### **Обед**

- первое блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупами или макаронными изделиями

- второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром

- третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, чай с лимоном.

#### **Уплотненный полдник**

- блюдо из творога (запеканки, пудинги), рыбы, птицы, овощей, омлет из натуральных яиц

- напиток (молоко, соки, чай с лимоном)

- выпечка собственного производства, кондитерскими изделиями (печенье, вафли).

### **Уважаемые родители!**

Представляем Вам нормативно-правовые документы по организации питания в дошкольном учреждении:

- **приказ** Департамента образования Волгограда от 07.05.2013г. «О введении в действие примерного 20-ти дневного меню для детей раннего и дошкольного возраста»
- письмо управления Роспотребнадзора по Волгоградской области от 05.04.2013г. «О согласовании примерного 20-ти дневного меню»
- пояснительная записка к 20-ти дневному меню
- примерное 20-ти дневное меню

Подробнее ознакомиться с содержанием документов Вы можете в разделе "Файлы"