

## **Информация об организации питания в МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Сказка»**

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Для организации питания в детском саду имеются функциональные помещения: пищеблок, где имеется цех сырой и готовой продукции, мясо - рыбный цех, цех сырых и вареных овощей, склад продуктов питания. Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают санитарным требованиям. Пищеблок оборудован системой приточно-вытяжной вентиляции.

В ДОУ организация питания воспитанников осуществляется в специально отведённых местах групповых помещений. В учреждении организовано пятиразовое питание (с дополнительным 2-м завтраком), в соответствии с десятидневным меню, утверждённым руководителем дошкольного образовательного учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учётом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. При разработке меню учитываются возрастные группы: 1,5 - 3 лет и 3- 7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Энергетическая ценность меню просчитана по установленным нормам: для ребенка младше трех лет составляет 1400 ккал, а старше трех лет - 1800 ккал. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты. Проводится витаминизация третьих блюд. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в

составе повара, заведующего, медицинского работника. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

В дошкольном учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Ежедневно родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая в группе ежедневное меню.

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

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

Большое значение уделяется культуре еды и организации питания в группах. Продуманы режимы питания, отработаны сервировка столов и правильность пользования столовыми приборами. Детей обучаем хорошим манерам приёма пищи и поведения за столом.

Правильная организация питания детей во многом способствует уменьшению заболеваемости детей в учреждении.