

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ДОО

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно- приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Для детей-инвалидов отдельное меню не предусмотрено.

Дети с ОВЗ детский сад не посещают.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДОО, питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное трех разовое питание при 10,5-часовом пребывании детей в детском саду по утвержденным нормам.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- 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).

В рацион питания включаются: мясо, рыба, молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, йогурт, кондитерские изделия, различные крупы. Соотношение белков, жиров и углеводов, калорийность пищи соответствует требованиям СанПиН. Строго выполняются требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов для дошкольного питания. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется воспитателем и помощником воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков, навыков самообслуживания.

Приказом назначены ответственные за организацию питания.

При необходимости, возможна корректировка меню.

Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах размещается информация об

ассортименте питания ребенка, утвержденное меню на 10 дней. Ежедневно вывешивается меню в каждой групповой комнате.

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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575781

Владелец Гутиева Людмила Руслановна

Действителен с 27.03.2021 по 27.03.2022