

Организация питания воспитанников

Организация питания воспитанников дошкольного образовательного учреждения возлагается на администрацию ДООУ и осуществляется его штатным персоналом в соответствии с действующими СанПиН. Прием пищи организуется с интервалом 3 - 4 часа в групповом помещении.

Для детей с особенностями здоровья, предполагающих специализированное питание, предусмотрено отдельное меню.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Основные принципы организации питания в ДООУ следующие:

- ✓ 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.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Пищеблок оснащён всем необходимым техническим оборудованием.

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Питание воспитанников ДООУ – четырехразовое (завтрак, второй

завтрак, обед, уплотненный полдник), организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню. В 10-дневном меню учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах воспитанников всех возрастных групп и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях. Предусмотрено ежедневное использование в питании воспитанников молока, кисломолочных напитков, мяса или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, сыр, яйцо и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. Второй завтрак включает фрукты или сок. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДОО и дома, родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания воспитанников посредством ежедневного меню.

График приема пищи воспитанниками ДОО:

8.30 – 9.00 – завтрак для воспитанников всех возрастных групп,
10.30 – второй завтрак для воспитанников групп раннего возраста и вторых младших групп,
10.30 – 11.00 – второй завтрак для воспитанников средних, старших и подготовительных к школе групп,
12.00 – обед для воспитанников групп раннего возраста,
12.15 – обед для воспитанников вторых младших групп,
12.25 – обед для воспитанников средних групп,
12.30 – обед для воспитанников старших и подготовительных к школе групп,
15.30 – полдник.

Распределение энергетической ценности (калорийности) приёмов пищи:

Завтрак – 20%
2 завтрак – 5%
Обед -35 %
Полдник – 15%