

Условия питания в МБДОУ детский сад №8 «Колосок» станицы Андрюки

Организация питания в МБДОУ детский сад №8 «Колосок» станицы Андрюки разработана на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденным постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. N 32.

В ДОО используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 4 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 3 до 7 лет. На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется «меню-требование» установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

В повседневный рацион включены все основные продукты - мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др. Дети обеспечены всеми необходимыми питательными веществами.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов.

- На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты.
- Из напитков дается какао на молоке, чай.
- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кефир.
- Из мясных продуктов готовятся биточки, котлеты, гуляш, которые делаются в отварном и тушеном виде.
- В качестве гарниров ко вторым блюдам чаще используются овощи (отварные, тушеные, в виде пюре), каши, макароны.
- Первые блюда представлены различными борщами, супами.
- Учитывая необходимость использования в питании детей различных овощей, как в свежем, так и в сыром виде, в состав блюда включается салат, преимущественно из свежих овощей. Салаты заправляются растительным маслом.
- В качестве третьего блюда - компот из с/ф, кисель, напиток из груши –дички, сок.

В целях улучшения витаминного статуса, нормализации обмена веществ, снижения заболеваемости, укрепления здоровья дошкольников в ДОО проводится искусственная «С» – витаминизация третьего блюда (компот, кисель). Из расчета для детей 3-7 лет – 50мг. на порцию.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Родители ежедневно информируются об ассортименте питания ребенка в меню с указанием объема блюд.

Расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителей администрации ДОО. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража.

Объем порций

| Наименование блюд | Вес (масса) в граммах дети от 3 до 7 лет |
|-----------------------------------|--|
| Завтрак | |
| Каша, овощное блюдо | 180-190 |
| Яичное блюдо | 5 |
| Творожное блюдо | 120-150 |
| Мясное, рыбное блюдо | 70-80 |
| Салат овощной | 60 |
| Напиток (какао, чай, молоко) | 150-170 |
| II Завтрак | |
| Напиток (кефир, сок) | 150-200 |
| Обед | |
| Салат, закуска | 60 |
| Первое блюдо | 200-250 |
| Блюдо из мяса, рыбы, птицы | 70-80 |
| Гарнир | 86-100 |
| Третье блюдо (напиток) | 150-170 |
| Полдник | |
| Кефир, молоко | 150-170 |
| Булочка, выпечка (печенье, вафли) | 70-80 |
| Блюдо из творога, круп, овощей | 150-180 |
| Свежие фрукты | 75-100 |



