

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОО.

МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка» обеспечивает питание детей в детском саду по утвержденным нормам в соответствии с разработанным и утвержденным 10-дневным меню.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Завтрак может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.

Второй завтрак включает напиток или фруктовый сок и (или) свежие фрукты, или молочнокислые напитки.

Обед состоит из закуски (тушеные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда и горячие напитки

Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда.

Проводится витаминизация 3-х блюд.

В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода.

В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита.

Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режиму дня.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановки в группе.

Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными.

Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в коридоре первого этажа ДОУ.

Питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Пищевые продукты поступают на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов.

Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов.

Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определённая локальным актом бракеражная комиссия, администрация.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке.

Пищеблок расположен в отдельно стоящем здании.

Оборудование пищеблока отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049 - 13 и представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудованных необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

В состав пищеблока входят следующие помещения: кладовая; цех сырой овощной продукции; цех сырой мясо-рыбной продукции; цех готовой продукции; моечная кухонной посуды, склад для хранения продуктов.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и оборудование имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

### **Цех горячей обработки продуктов**

с раздаточным окном оборудован в соответствии с нормативными требованиями: в достаточном количестве имеются столы цельнометаллические из нержавеющей стали для обработки продукции, плиты электрические промышленные 4-х комфорочные с жарочным шкафом, жарочный шкаф, вытяжки, шкаф для хранения хлеба, измельчитель овощей, кухонная посуда, весы.



## Овощной цех

оборудован моечными ваннами, столами для обработки продуктов, холодильниками для хранения молочной продукции, шкафами для хранения уборочного инвентаря. Стены всех помещений облицованы плиткой.



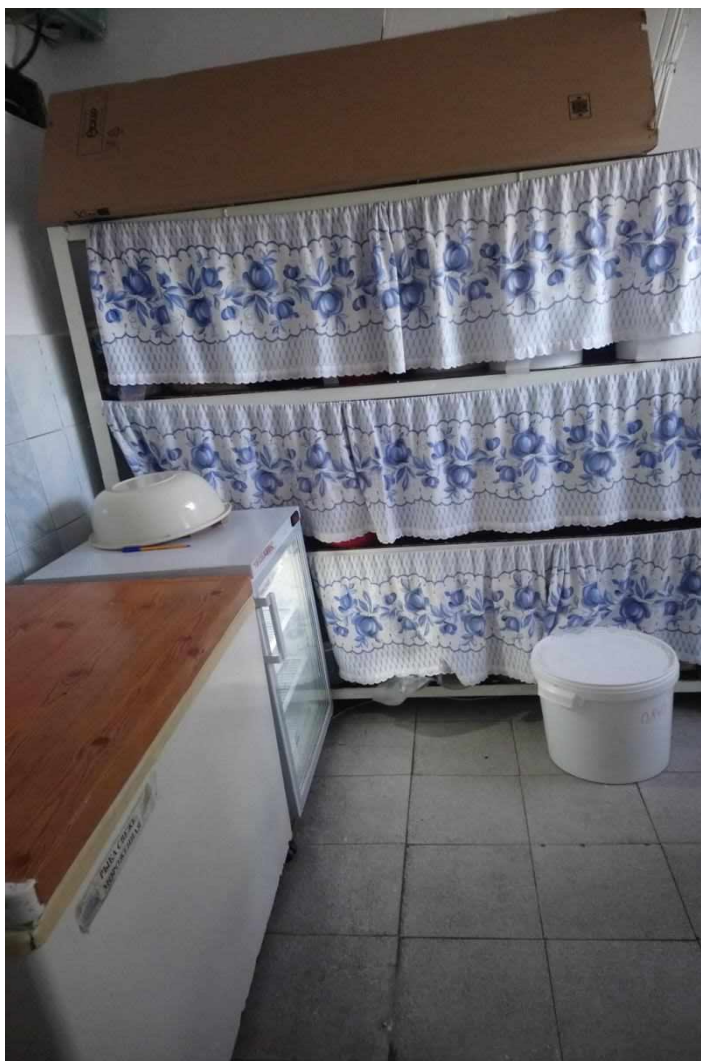
**Цех обработки сырой мясо-рыбной продукции** оборудован моечными ваннами, столами для обработки продуктов, мясорубкой, двумя холодильниками для хранения мяса и рыбы.



Моечная для мытья кухонной посуды обрудована моечными ваннами, раковиной для мытья рук персонала, стеллажами цельнометаллическими для хранения кухонной посуды.  
В работе используется электроводонагреватель.



**Кладовая для хранения продуктов оборудована** холодильниками для хранения молочной продукции, мяса, бакалейной продукции, имеется морозильная камера для хранения рыбы, электронные весы.



Штат укомплектован квалифицированными поварами.