

Организация питания в ДОО.

ДОО обеспечивает воспитанников сбалансированным 4-х разовым питанием (включая второй завтрак) детей.

На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. Продукты, включенные в рацион питания детей, позволяют удовлетворить физиологические потребности дошкольников в энергии, обеспечивают организм всеми необходимыми веществами (белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными солями), что является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С – витаминизация 3-го блюда...

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ.

Дети, посещающие Учреждение получают питание, обеспечивающее 65-75% суточного рациона. При этом завтрак составляет 20 — 25% суточной калорийности, второй завтрак — 5%, обед- 30-35%, полдник – 10-15%.

Временной промежуток приема пищи в разновозрастной группе :

- завтрак: с 8.25 до 8.45;
- второй завтрак: с 10.10. до 10.20;
- обед: с 11.30 до 12.00;
- полдник: с 15.15 до 15.35

Осуществляется систематический контроль качества продукции, имеются сертификаты на поставляемую продукцию, ведется журнал прохождения медосмотров. Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню. При составлении меню используется сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений.

Производственный контроль качества питания, разнообразия рациона, витаминизации блюд, закладки продуктов питания, выхода блюд, санитарного состояния пищеблока, соблюдения сроков реализации продуктов осуществляется согласно приказу заведующего МБДОУ ДС № 12 «Колосок»: заведующим, заместителем заведующего по административно-хозяйственной части. Содержание пищеблока соответствует требованиям

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 "Об утверждении санитарно -эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". В группе для родителей ежедневно вывешивается меню, утвержденное организатором горячего питания воспитанников и согласованное заведующим. Педагоги группы уделяют должное внимание вопросам формирования культуры еды. Мебель (столы и стулья) соответствует ростовым показателям воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН.

Организация питания осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет руководитель Учреждения, бракеражная комиссия, Совет по питанию Учреждения.