



Организация питания в ДОУ

Питание - это важный фактор, обеспечивающий 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, негативному влиянию на органы пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем дошкольном учреждении уделяется повышенное внимание.

С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих ДОУ, питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Наш детский сад обеспечивает гарантированное сбалансированное четырех разовое питание при 12-часовом пребывании детей в детском саду по утвержденным нормам.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

	<p>Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.</p>
	<p>Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.</p>
	<p>Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.</p>
	<p>Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.</p>



Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.



Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно снимают пробу готовых блюд на пищеблоке, оставляя запись в журнале «Бракеража готовой продукции». Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность; хранятся на складе с соблюдением требований СанПин и товарного соседства.

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.