

Условия питания в МБДОУ «Детский сад №1 Берёзка» посёлка Мостовского

Организация питания в МБДОУ "Детский сад N1 Берёзка " посёлка Мостовского разработана на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённым 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 с лимоном.
- На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кефир.
- Из мясных продуктов готовятся суфле, 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 бракеражном журнале.

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



