

Для воспитанников ДОУ в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ ОТ 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.13049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» организовано четырехразовое питание.

Питание воспитанников ДОУ организовано в соответствии с Примерным десятидневным меню для детей дошкольного возраста, разработанным в соответствии с требованиями Сан ПиН 2.4.13049-13.

Питание детей организовано с учетом следующих принципов:

1. сбалансированность,
2. рациональность,
3. строгое выполнение и соблюдение технологий приготовления блюд,
4. выполнение среднесуточных натуральных норм,
5. оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
6. соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).
7. Сбалансированное четырехразовое питание в группах с 10.5 часовым пребыванием и пятиразовое питание в группах с 12-ти часовым пребыванием детей.

Включает:

Завтрак – молочные каши, супы: овсяная, рисовая, пшенная, гречневая, суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога, выпечкой собственного производства. В качестве напитка – чай или кофейный напиток с молоком, с бутербродом с маслом сыром.
2-ой завтрак - с 10.10 до 10.20 - фрукты или сок.

Обед – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, супы с крупами или макаронными изделиями.

Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.

Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, кисель.

Полдник – фрукты, кисель, кондитерские изделия, компот.

Ужин- омлеты, выпечка, какао на молоке, кисломолочные продукты.

Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Сервировка стола и выдача готовых блюд с пищеблока, а также прием пищи осуществляется согласно режиму и в соответствии с требованиями Сан ПиН.

При составлении меню учитываются нормы питания на каждого ребенка и утверждаются руководителем ДОУ. Ключевым моментом в организации питания детей является вопрос снабжения дошкольных образовательных учреждений безопасными и качественными продуктами. На руководителя ДОУ возложена персональная ответственность за безопасность и качество принятой продукции. Все продукты, поступившие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований Сан ПиН и товарного соседства.

В ДОУ ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд – компотов, напитков, киселей.

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 оборудование исправно, находится в рабочем состоянии. Ремонт пищеблока, приобретение и замена оборудования производится своевременно, по мере износа.

Родители систематически информируются по вопросам питания на родительских собраниях. В родительских уголках вывешиваются ежедневные меню для родителей.

Сложившаяся система рационального питания ДОО отвечает современным требованиям Сан ПиН 2.4.13049-13, способствует нормальному росту и гармоничному развитию ребенка.

Не допускается-маргарин и заменители натуральных продуктов!