Организация питания в МБДОУ «Килемарский детский сад «Теремок»

Одна из главных задач детского сада - это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действиям инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Организация питания в учреждении осуществляется в соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. №18 « Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026г. №19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с Уставом ДОУ.

В нашем детском саду организовано полноценное четырехразовое сбалансированное питание детей.

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток, сок или свежие фрукты.

В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдения режима, что обеспечивает лучшее сохранения аппетита, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5 – 4 часа, а объем ее строго соответствует возрасту детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным двухнедельным меню.

Дети находятся в детском саду 10,5 часов.

При организации питания мы руководствуемся распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи для детей с дневным пребыванием в детском саду 10,5 часов работы:

- Завтрак 20%;
- 2 завтрак 5%;
- Обед 35%;
- Полдник 15%.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся 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. Ведется строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведением мероприятий по профилактике пищевых отравлений, за соблюдением работниками пищеблока правил обработки сырых и вареных продуктов, выполнением всех технологических требований приготовления пищи.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

Выдача готовой пищи разрешается и осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Организация приема пищи детьми проходит в групповых комнатах.

В каждой группе на стенде и на сайте детского сада для родителей ежедневно вывешивается меню на день.

Детский сад заключает договора на поставку продуктов питания. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 1 года до 3 лет	от 3 до 7 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

Так как нормы калорийности питания детей зависят от их возраста, то и меню в детском саду составляется с учетом суточной потребности.

Показатели	**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**	
	1-3 лет	**3-7 лет**
белки (г/сут)	42	54
жиры(г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1(мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2(мг/сут)	0,9	1,0
витамин А(рет.экв/сут)	450	500
витамин D(мгг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0