

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

В детском саду организовано 4-х разовое питание согласно 4-х недельного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд.

Детский сад имеет специально разработанную картотеку блюд, где указаны раскладка, калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Использование готовых технологических карт позволяет легко подсчитать химический состав рациона, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания.

Блюда подаются с соблюдением температурного режима, строго по графику выдачи пищи. Выдача пищи с кухни производится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба. Готовую продукцию с кухни получают младшие воспитатели, согласно графика, нормы, объема продуктов питания.

В меню представлены разнообразные блюда. В еженедельный рацион питания включены основные продукты: фрукты, овощи, мясо, рыба, творог, сыр, яйца. Особое внимание уделяется качеству приготовляемых блюд, выполнению натуральных норм, калорийности, витаминизации. В период эпидемии гриппа, осеннего и весеннего межсезонья используются чеснок, лук, шиповник.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками, выигравшими муниципальный контракт. Поставка продуктов осуществляется строго по заявке учреждения. Каждый поступающий продукт имеет удостоверение качества или сертификат соответствия.

Контроль за качеством привозимых продуктов и приготовленных блюд осуществляет бракеражная комиссия. Для организации питания групповые помещения детского сада обеспечены соответствующей посудой и мебелью.

Соблюдается преемственность в питании детей, размещаются рекомендации в информационных уголках для родителей по питанию ребенка дома в вечернее время, выходные дни. Процесс кормления проходит спокойно, в уютной, доброжелательной обстановке. Это способствует выработке у детей положительного отношения к процессу приема пищи. Детям прививаются навыки правильного питания на тематических занятиях, в играх, беседах.

**Основными принципами организации питания детей
являются:**

- ✓ обеспечение достаточного поступления всех пищевых веществ, необходимых для нормального роста и развития детского организма;
- ✓ строгое соблюдение режима питания, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- ✓ соблюдение санитарных правил приготовления пищи, гигиенических основ и эстетики питания;
- ✓ правильное сочетание питания в ДООУ с питанием в домашних условиях;
- ✓ повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- ✓ учет эффективности питания детей.

Приложение N 13
к СанПиН 2.4.1.3049-13

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ
(В ГРАММАХ)**

Возраст детей	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
Завтрак	350 - 450	400 - 550
Обед	450 - 550	600 - 800
Полдник	200 - 250	250 - 350
Ужин	400 - 500	450 - 600

Приложение N 10
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей	
	в г, мл, бруто в	
	ясли	сад
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	293	338
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	23	30
Сметана с м.д.ж. не более 15%	7	8
Сыр твердый	3	5
Мясо (бескостное/на кости)	41/51	45/56
Птица (куры 1 кат. потр./цыплята-бройлеры 1 кат. потр./индейка 1 кат. потр.)	17	20
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	25,5	29

Колбасные изделия	-	5
Яйцо куриное столовое	0,4	0,45
Картофель: с 01.09 по 31.10	120	140
с 31.10 по 31.12	129	150
с 31.12 по 28.02	139	161
с 29.02 по 01.09	150	176
Овощи, зелень	192	244
Фрукты (плоды) свежие	81	85,5
Фрукты (плоды) сухие	7	8
Соки фруктовые (овощные)	75	75
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	37,5
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	37,5
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	45	60
Крупы (злаки), бобовые	22,5	32
Макаронные изделия	6	9
Мука пшеничная хлебопекарная	19	22
Масло коровье сладкосливочное	13,5	16
Масло растительное	7	8,3
Кондитерские изделия	5	15
Чай, включая фиточай	0,4	0,45
Какао-порошок	0,4	0,45
Кофейный напиток	0,75	0,9
Сахар	28	35
Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,4
Мука картофельная (крахмал)	1,5	2,25
Соль пищевая поваренная	3	4,5
Хим. состав (без учета т/о)		
Белок, г	44,3	55
Жир, г	42	52
Углеводы, г	161	206
Энергетическая ценность, ккал	1170	1472