

МДОБУ детский сад №126 города Сочи



Об условиях питания воспитанников

В МДОБУ детский сад № 126 города Сочи для детей организовано 4-х разовое питание. При организации питания воспитанников ДОО соблюдаются требования, установленные [«Санитарно — эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590- 20»](#).. Питание детей в Учреждении осуществляется в соответствии с двухнедельным меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания. ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

На основании двухнедельного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОО в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

При приготовлении пищи строго соблюдаются технологические требования, контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия организации. _

Питание детей организовано в соответствии с действующими [«Санитарно — эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20»](#). Организации питания в

детском саду уделяется особое внимание, так как здоровье детей невозможно обеспечить без правильного питания. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребёнка.

Правильно сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Кроме того правильно организованное питание формирует у детей культурно — гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

✚ В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, соблюдается сервировка стола. Питание детей организуется в групповом помещении. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Питание детей осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм.

✚ Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

✚ Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.

✚ Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

✚ Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

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

Основные принципы организации питания в ДОУ:

 Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).

Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, а также разработаны рекомендации по составу «домашних» ужинов и питанию ребенка в выходные и праздничные дни.