

Питание в МДОАУ № 51

Питание детей в детском саду организовано в соответствии с единым типовым рационом питания для детских дошкольных учреждений.

Правильное питание является одним из главных условий, обеспечивающих полноценное здоровье и развитие детей. Питание играет важную роль в профилактике целого ряда заболеваний детского возраста. Влияя на рост и дифференцировку всех органов и систем, становление процессов нервной и эндокринной регуляции иммунитета, питание оказывает влияние на здоровье ребенка в будущем.

В детском саду, где ребёнок находится большую часть дня, правильная организация питания имеет большое значение. В нашем детском саду организовано 5-ти разовое питание:

- завтрак- 8.12 - 8.30
- второй завтрак-10.30
- обед-11.45-12.35
- полдник-15.00 -15.20
- ужин-18.20 – 18.35

Завтрак – *молочные каши*: овсяная, манная, рисовая, пшенная, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. В качестве напитка – чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом и сыром.

2-ой завтрак - в 10.00 детям подают фруктовые соки.

Обед:

- *закуска в виде салатов* из свежих овощей (огурцы, помидоры, капуста, морковь) с растительным маслом, из отварных овощей (из свеклы, из картофеля с солеными огурцами, из моркови с курагой).
- *Первое горячее блюдо* – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха (рыбный суп), рассольник, картофельный с рисом и др.
- *Второе блюдо* – плов, ленивые голубцы, мясное, рыбное, из птицы с гарниром (макаронны отварные, капуста тушеная, каша пшеничная, каша гречневая, картофельное пюре).
- *Третье блюдо* – компот из сухофруктов, напиток из шиповника. Хлеб.

Полдник- выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), печеньем, кондитерскими изделиями, кипяченое молоко или кисломолочный напиток.

Ужин– включает в себя блюда из творога – запеканка, пудинг с соусами собственного приготовления блюда из рыбы, птицы, овощей, картофель, ленивые вареники, а также напиток – чай, чай с лимоном, кисель, хлеб.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 3-7 лет.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню.

При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочнокишечного заболевания, отравления.

Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
 - разливают III блюдо;
 - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
 - подается первое блюдо;
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки изпод первого;
 - подается второе блюдо;
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

Пищеблок оснащён всем необходимым оборудованием. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность (накладная, сертификат качества и ветеринарная справка); хранятся с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. Товар принимают кладовщик.

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.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия, куда входят и представители родительской общественности.