

## Организация питания

**Питание** – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма, возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](#)

В ДОУ организовано пятиразовое питание на основе цикличного двадцатидневного меню, утвержденного Роспотребнадзором по Красноярскому краю, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. На второй завтрак дети получают соки, кисломолочные продукты, витаминизированные напитки. В питании детей используется йодированная соль.

При разработке меню учитываются возрастные группы **от 3-х до 7-ми лет**. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно, в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. Продукты детский сад получает централизованно, по заявкам. От поставщиков с которыми заключены договора (прямые или по результатам торгов).

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.

**Основные принципы организации питания в нашем учреждении:**

- полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- соответствие энергетической ценности и рациона энергозатратам ребенка;
- 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;
- объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания);
- обеспечение правильного питьевого режима детей;
- постоянный контроль за правильной организацией питания.

Контроль за организацией питания осуществляется заведующим МАДОУ № 50, медицинской сестрой.