

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 и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Организация питания в МБДОУ «Центр развития ребенка - детский сад № 172» осуществляется на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва от «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»» и на основании разработанного и утвержденного двухнедельного меню.

Поставка продуктов производится в соответствии с контрактами на поставку.

Режим питания детей: 4-х разовое питание.

Детский сад работает по утвержденному примерному цикличному двухнедельному меню 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

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1,5-3 лет и 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Энергетическая ценность меню просчитано по установленным нормам.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых 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. Пищевые продукты 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.

При подготовке меню учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (см. таблицу 1).

Таблица 1.

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах
для детей возрастных групп**

	2 - 3 г.	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	1400	1800
Белок, г	42	54
в т.ч. животный,(%)	65	60
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

Для обеспечения разнообразного питания родители информируются об ассортименте питания, в приемной дошкольной организации вывешивается ежедневное меню. В меню указывается наименование блюда и объем порции для детей раннего и дошкольного возраста.