Организация питания в ДОУ - это

один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процесса роста, физического и нервно-психического развития ребёнка.

Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Основным принципом питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие их пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Дети в детском саду обеспечены 5-ти разовым сбалансированным питанием в соответствии с режимом дня.

Режим питания детей с 12-ти часовым пребыванием включает:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд осуществляется на **пищеблоке.** Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

Общественная комиссия-

по контролю за организацией и качеством питания создана в образовательной организации, в целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам.

В состав Комиссии могут входить представители образовательной организации, родительской общественности, педагогического коллектива, медицинские работники.

Персонал пищеблока

Повар	*Повар*	*Подсобный рабочий*	*Кладовщик*

Решетова Кристина Александровна	*Мингалиева Нина Алексеевна*	*Прокофьева Ирина Анатольевна*	*Суманеева Галина Сергеевна*

Организация питания в ДОУ находится под контролем администрации.

Контроль качества питания и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока осуществляет заведующий, медработник, повар.
В поле зрения заведующего ежедневно находятся следующие вопросы:

- ✓ формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов;
- ✓ качество поступающих пищевых продуктов;
- ✓ санитарно-техническое состояние пищеблока;
- ✓ условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации;
- ✓ технологические процессы;
- ✓ состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- ✓ наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- ✓ санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка продуктов детского питания.

Медицинский контроль за питанием в ДОУ включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Питание детей осуществляется:

в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 8-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 12-и часовым режимом функционирования». В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Для приготовления вторых блюд кроме говядины используются также субпродукты (печень в виде суфле, котлет, биточков, гуляша). Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего.

Минимальные среднесуточные наборы продуктов для воспитанников

приложения 7 к СанПин 2.3/2.4.3590-20.

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки в нетто г, мл на 1 ребенка	
		1 - 3 года	3 – 8 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошеная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21

22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

*Допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания ±5%. - в случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья определяются дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

– доля кисломолочных продуктов должна составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл – для детей 3-8 лет;

– при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто

Объемы порций и каждого приема пищи

Блюдо	Масса порций, грамм	
	от 1 года до 3 лет	3 - 8 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао- напиток, напиток из шиповника,	150 - 180	180 - 200

сок)		
Фрукты	95	100

Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи

Показатели	Минимальные суммарные объемы блюд по приемам пищи, грамм	
	от 1 до 3 лет	от 3 до 8 лет
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250
Ужин	400	450