

Организации питания в детском саду уделяется особое внимание.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок, состоит из двух цехов, кладовой для хранения продуктов; кроме того имеется хозблок (отдельно стоящее здание), где хранятся овощи и ряд других продуктов в соответствии с требованиями СанПиН **2.4.1.3049-13**. Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется поставщиками, заключившими государственный контракт через комбинат питания. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям питания в детском саду организовано 4- разовое питание детей: Завтрак, обед, полдник, ужин.

При составлении меню-требования старшая медсестра руководствуется разработанным и утвержденным 20- дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года. Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией (медработником, шев-поваром, дежурным администратором) и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляет старшая медсестра

детского сада.

На информационном стенде для родителей ежедневно вывешивается меню с выходом готовой продукции. На пищеблоке вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы.

В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде.

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.

Рацион питания детей по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для групп детей в возрасте от 2 до 3-х лет и от 3 до 7 лет.

### **Основные принципы организации питания:**

- 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.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Старшая медицинская сестра Меденкова Н.В.