

Информация об условиях питания в МАДОУ « Детский сад № 13 «Золотой ключик»

Одним из факторов, обеспечивающих гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОУ.

Основными принципами организации питания в детском саду являются:

- ✓ Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- ✓ Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- ✓ Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- ✓ 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.
- ✓ Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

В МАДОУ № 13 осуществляется 12-часовое пребывание воспитанников, поэтому организовано пятиразовое питание в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Пищевые продукты поступают на склад продуктов питания и имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет и фиксирует в специальном журнале кладовщик - ответственное лицо за проведение бракеража сырых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов. Контроль над качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет определённая локальным актом бракеражная комиссия, администрация.

Приготовление пищи осуществляется на **пищеблоке**. Оборудование пищеблока МАДОУ № 13 отвечает требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 и представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудованных необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. В состав пищеблока входят следующие помещения:

- кладовая;
- цех сырой продукции;
- цех готовой продукции;
- помещение для выдачи готовой продукции.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Перечень технологического оборудования пищеблока МАДОУ № 13.

| № п/п | Наименование средств - оборудования | Единиц |
|-------|-------------------------------------|--------|
| 1. | Ванна моечная двухсекционная | 1 |
| 2. | Ванна моечная | 1 |
| 3. | Вентилятор с вытяжкой | 1 |
| 4. | Весы платформенные до 200 кг. | 1 |
| 5. | Весы | 2 |
| 6. | Водонагреватель ЭВПЗ-15 | 1 |
| 7. | Котел КЭ-160 | 1 |
| 8. | Машина овощерезательная МПР 35,02 | 1 |
| 9. | Мясорубка Торгмаш МИМ 300 | 1 |
| 10. | Плита электрическая 6-конфорочная | 1 |
| 11. | Стол производственный | 4 |
| 12. | Стеллаж металлический | 7 |

Производство готовых блюд осуществляется на основе 20-дневного меню, утверждённого заведующим МАДОУ № 13, в соответствии с которым составлена картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%.

Завтрак может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. **Второй завтрак** включает напиток или фруктовый сок и (или) свежий фрукт. **Обед** состоит из закуски (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). **Полдник** включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. **Ужин** может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда. Проводится витаминизация 3-го блюда. В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода.

В организации питания ребенка раннего и дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в коридоре первого этажа МАДОУ № 13.