

**Условия питания обучающихся (воспитанников)
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 13 «Золотой ключик»
города Гая Оренбургской области**

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 ДООУ. Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г.

В 2021-2022 учебном году МАДОУ № 13 работает со следующими поставщиками продуктов питания:

№	Организация	Продукция
1	ООО «А7 Агро-ОМК»	Молоко, кисломолочная продукция, масло
2	СПК «Птицефабрика Гайская»	Яйцо куриное
3	ООО «ГДК»	Бакалейные товары (крупы, мука, сахар, соль, макароны, консервированные овощи, чай, сок и т.д.)
4	ИП Шиняева О.П.	Рыба минтай, овощи очищенные, фрукты, куры
5	ИП Кузьмин А.П.	Хлеб
6	ИП Чернышова Т.В.	Мясо, печень

Средняя стоимость питания составляет 140 рублей.

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.

Организация питания в детском саду осуществляется самостоятельно. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже. 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.



Составлено 20-дневное меню, разработанное с учётом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Также имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд.

Питание организовано пятиразовое, в соответствии с примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда.

Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100 % . При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

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.

Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак -5%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток. В течение года между завтраком и обедом дети получают соки, фрукты. В еженедельный рацион питания включены фрукты, овощи, мясо, рыба и творог.

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 режиму 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.