

 ОРГАНИЗАЦИЯ  ПИТАНИЯ  ДЕТЕЙ В МБДОУ № 35

 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.



Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:
\*    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.
\*    Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 5.

**Завтрак**– молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка –  сок фруктовый, чай с молоком,  злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия.



**2-ой завтрак -**с 10.00 до 10.30 детям подают фрукты и кисломолочные продукты, соки, напитки.

.  

**Обед** – закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец)  с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, домашняя лапша. Второе  блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежемороженных ягод, свежих фруктов, сухофруктов,  кисель из натуральных ягод. Хлеб.

  

**Полдник**  –  кисломолочные напитки, молоко, соки, чай с лимоном с выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), печеньем, кондитерскими изделиями.

**Ужин** в нашем учреждении – уплотненный, включает в себя блюда из творога – запеканка, пудинг с соусами собственного приготовления блюда из рыбы, птицы, овощей, печеные яблоки, картофельные лепешки, ленивые вареники.

При разработке меню учитывают возраст детей с 2- 7 лет. Рацион  разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным 10-ти дневным цикличным меню родители могут ознакомиться в свободном доступе в фойе центрального входа в детский сад.

 Ежедневно в соответствии с графиком снимается проба готовых блюд на пищеблоке и оставляя запись "Журнале готовой продукции».

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в  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.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

**Питание в ДОУ организовано на основе следующих документов:**

Договор на оказание услуг по организации общественного питания воспитанников МБДОУ подведомственных Департаменту образования города Иркутска в 2019 году, расположенного в Правобережном административном округе с « МУП Комбинатом питания г. Иркутска».

 Приложения к договору на оказание услуг по организации питания**:**

- требования к оказанию услуги по организации питания /приложение 1/;

- требования к режиму питания /приложение 2/;

- требования к примерному цикличному меню/приложение 4/;

- требования к качеству пищевых продуктов/приложение 5,8/;

- требования к качеству оказания услуги по организации питания /приложение 9/.

Условия питания доступны также для инвалидов и лиц с ОВЗ