

Питание в детском саду:

Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке, чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.

Организация полноценного, сбалансированного питания детей – одно из важных направлений деятельности нашего образовательного учреждения.

Уважаемые родители, не надо забывать, что питание ребенка в детском саду должно сочетаться с правильным питанием в семье.

Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада, поэтому на ужин лучше предлагать те продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду, а в выходные и праздничные дни рацион ребенка лучше приближать к детсадовскому.

Мы же в свою очередь создаем в ДОО все необходимые условия для обеспечения детей здоровым питанием.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

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).*

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

В нашем детском саду организовано 4-разовое питание на основе примерного 10-дневного меню, разработанного технологом ЦУМТБ Управления образования муниципального образования Славянский район, утверждено начальником территориального отдела управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Славянском, Красноармейском и Калининских районах.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, «дружба». 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.

2-ой завтрак - детям подают фрукты, фруктовые соки

Обед – закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры, перец, лук, свекла отварная) с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп.

Второе блюдо – мясное, рыбное, с гарниром.

Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов. Хлеб.

Полдник может включать в себя молоко или другие молочные продукты (варенец, кефир), хлебобулочные изделия,

выпечку собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), фрукты

При разработке меню учитывают возрастные группы: 2 - 3 лет и с 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей.

Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

С полным 10-ти дневным меню родители могут ознакомиться в медицинском кабинете.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

*Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана **бракеражная комиссия.***

Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией.

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.

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