

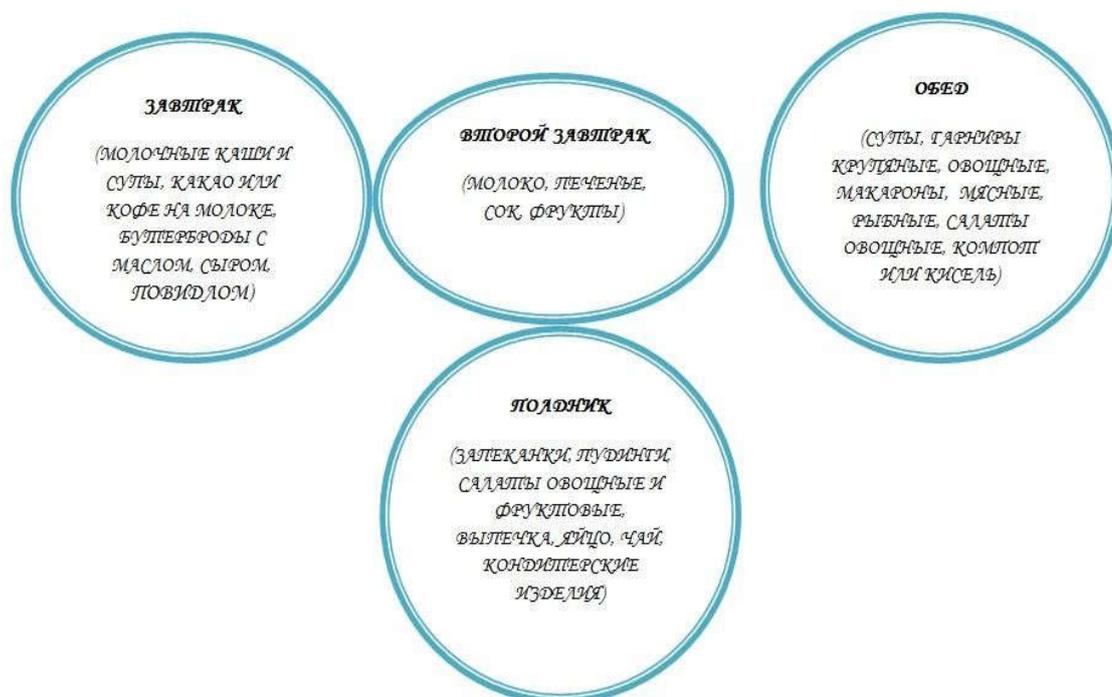
Организация питания

Основной принцип организации питания детей в учреждении - обеспечение достаточного поступления всех пищевых продуктов необходимых для полноценного роста и развития детского организма.

В ДОУ организовано 4-х разовое питание согласно 20-дневного меню, которое разработано на основе 20-ти – дневного меню НИИ питания РАМН и методических рекомендаций «20-дневный типовой рацион питания для детей от 1.5 до 3-х лет и от 3-х лет до 7-и лет с 9 - часовым пребыванием детей».

Сборник рецептов, используемый для организации питания:

1. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях под ред. доц. Коровко Л.С., доцента Добросердова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва, 2004г., "Хлебпродинформ".
3. Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста организованных коллективах (к ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95), Москва, 2006г.
4. Методические указания "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях", Москва, 2007г.



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ (КАЛОРИЙНОСТИ) СУТОЧНОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ

ПРИЕМ ПИЩИ	ДЛЯ ДЕТЕЙ С 2-Х ДО 3-Х ЛЕТ	ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3-Х ЛЕТ ДО 7-МИ ЛЕТ
ЗАВТРАК	280 кКал	360 кКал
2-ой ЗАВТРАК	70 кКал	90 кКал
ОБЕД	490 кКал	630 кКал
ПОЛДНИК	210 кКал	270 кКал

График приема пищи определен с учетом возраста детей. Прием пищи детьми проходит в помещении групповой комнаты, которое оборудовано мебелью в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 (мебель соответствует росту и количеству детей). Количество комплектов столовой и чайной посуды полностью обеспечивает одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи во всех группах учреждения.

Осуществляется систематический административный и медицинский контроль: за условиями хранения продукции, сроками их реализации; за работой пищеблока и организацией обработки посуды; за приготовлением пищи, объемом и временем закладки продуктов в котел, раздачей пищи по группам и в группах, а также за качеством приготовления пищи.

Качество привозимых продуктов и приготовленных блюд контролируется специально созданной комиссией, в состав которой входят медицинские и педагогические работники учреждения, а также председатель профсоюзного комитета детского сада.

С целью информирования родителей воспитанников ежедневно в холле ДОУ и групповых комнатах (приемной) вывешивается меню, с указанием норм выдачи блюд.

