

### **Организация питания детей в МДОУ ДС «Василек» пгт. Новокручининский**

Правильное питание ребенка – 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 в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

Питание осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденного Роспотребнадзором и заведующим детским садом. Ведется подсчет ингредиентов и калорийности пищи. Дети в детском саду обеспечены пятиразовым сбалансированным питанием.

Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

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.

Первый завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая. В качестве напитка – чай с молоком, какао на молоке с батоном или бутербродом с маслом, сыром.

Второй завтрак – фрукты, соки.

Обед – закуска из свежих овощей (огурцы, помидоры). Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп – пюре, уха (рыбный суп), суп с крупами или макаронными изделиями и т.д.. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из сухофруктов, сок, кисель. Хлеб.

В целях профилактики недостаточности витаминов в организме детей проводится «С»-витаминация III блюда – круглогодично, из расчета детей 1-3 лет 35 мг, для детей 3-6 лет 50 мг на порцию.

Полдник - включает в себя напиток – молоко, соки, чай с лимоном, кисель из натуральных ягод с выпечкой собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д.), кондитерские изделия (печенье, вафли, конфеты).

Ужин – блюда из творога – запеканка, ленивые вареники, пудинг с соусами собственного приготовления, блюда из овощей, каша.

Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия.

Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Педагогическая составляющая процесса организации питания включает в себя использование алгоритмов обучения детей навыкам самообслуживания, сервировки стола, культуры поведения за столом. Во время пищи в группах создана спокойная обстановка без шума и громких разговоров.