

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

УВАЖАЕМЫЕ РОДИТЕЛИ!



Рациональное и полноценное питание – залог крепкого здоровья, нормального роста и правильного развития детей. Этим обусловлено особое внимание к организации сбалансированного детского питания в образовательных учреждениях города С организацией питания в нашем детском саду Вы можете познакомиться на этой страничке. Мы познакомим вас со всеми особенностями организации питания в детском саду: от поставки продуктов питания до организации питания детей в группах, с

консультациями, рекомендациями по организации правильного, здорового питания детей в домашних условиях.

Меню обеспечивает соотношение белков, углеводов и жиров, а также витаминов и минералов в блюдах, которые предлагаются малышам во время их пребывания в детских учреждениях. Оно базируется на продуктах, которые ребенок должен получать ежедневно: молоко и кисломолочные продукты, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты), хлеб, крупа, сливочное и растительное масла, сахар. Творог, сметана, птица, сыр, яйца, соки включаются два-один раза в неделю. Кто-то может заметить, что малыши не любят пить молоко, и ничего страшного не произойдет, если вместо него выдавать йогурты. Но полностью исключать молоко из рациона нельзя. Это кальций, необходимый растущему организму. Поэтому в ДОУ на молоке готовятся каши и молочные супы. детсадовское меню учитывает здоровые предпочтения детей.

Кроме того, детский стол в дошкольных учреждениях регулярно дополняется йодированными продуктами и напитками, обогащенными витамином С (особенно весной и осенью) – разумеется, под медицинским контролем. В ДОУ отсутствует острая, жареная, копченая пища (она оказывает раздражающее действие на слизистую органов пищеварения), тушенка, субпродукты, из мяса допускается только говядина высшего сорта.

По инициативе городского управления образования дошкольные педагоги проводят беседы с мамами и папами, напоминают им о пользе натуральных продуктов. Но забота о качестве питания не может ограничиваться словами: сбалансированное меню должно стать здоровой привычкой всей семьи. Именно поэтому специалисты советуют взрослым для начала попытаться приблизить домашнее меню к тому, которое используется в садах. Например, вместо тех же пельменей готовить овощные запеканки или морковные пудинги.

Основными принципами организации питания в нашем ДОУ 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).

Локальные акты по организации питания в

МБДОУ ЦРР д/с № №4 «Солнышко»:

1. Алгоритм организации контроля за питанием в ДОУ
2. Приказ по организации питания
3. Положение об организации детского питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
4. Положение о бракеражной комиссии

Организация питания обеспечивается поварами:

**Коваленко Марина Владимировна, шеф-повар IV разряда,
Подленная Оксана Владимировна, повар IV разряда
Логинова Наталья Анатольевна, повар IV разряда**

Общественный контроль в комиссии по питанию в ДОУ осуществляют:

**Шошкина Татьяна Вячеславовна,
Калашник Екатерина Юрьевна,
Абдрахманова Светлана Сергеевна,
Малышева Ольга Николаевна,
Дегтярева Ирина Трифоновна.**

Наши поставщики продуктов питания

- ИП Золян
- ООО "Консервный завод «Спасский»
- ИП Кущевая С.И.
- ИП Шодиев М.Н.

