

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Гусельки» г.Волгодонска**

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ в детском саду



Организация питания осуществляется с соответствующей документацией:

- **Закон РФ от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании» (в действующей редакции)**
- **СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольном учреждении» с изменениями в 2016г.**
- **Федеральный закон от 13.07.2015г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»**
- **Методические рекомендации «Питание детей в детском дошкольном учреждении» (утв. Главным санитарно-эпидемиологическим управлением МЗ ССР № 4265-87 от 13.03.1987)**
- **Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 №46-М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, дошкольных учреждений»**
- **Письмо Министерства Здравоохранения и социального развития РФ № 15-3/839-09 от 10мая 2007г.**

Рациональное питание дошкольников

Одно из необходимых условий гармоничного роста дошкольников:

-физического и нервно-психического развития

-устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды



Режим питания детей

При 12 часовом пребывании
в детском саду осуществляется
четырёхразовое питание

- **Завтрак**
- **второй завтрак**
- **обед**
- **уплотненный полдник**



Родительская плата составляет **105р. 18коп. (сад)**

88р. 20 коп. (ранний возраст)

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

- При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии:
 - варка,
 - запекание,
 - припускание,
 - пассерование,
 - тушение,
 - приготовление на пару.
- При приготовлении блюд не применяется жарка.



Требования к составлению меню

1. Образец примерного меню
2. Суммарные объемы блюд по приемам пищи
3. Рекомендуемые суточные нормы продуктов для организации питания детей в ДОО
4. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп
5. Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %
6. Режим питания детей
7. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в ДО
8. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам
9. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей
10. Технологическая карта



Составление меню

- 1. Меню составляется на основе сборника утверждённого Министерством;**
- 2. Составляются технологические карты на 10 дней (прилагаются в журнале);**
- 3. Меню бывает на осенне-зимний и весенне-летний периоды.**

Основу режима питания составляют 4 принципа (в граммах):

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
От 1-3 лет	350-450	450-550	200-250	400-500
От 3-7 лет	400-500	600-800	250-350	450-600

Правильное физиологическое распределение количества пищи по ее приемам в течение дня:

Завтрак – 20-25%
2ой завтрак – 5%
Обед – 30-35%
Полдник – 10-15%
Ужин – 20-25%





При составлении двухнедельного рациона питания (меню) особое внимание обращено на разнообразие блюд в течение дня, всей недели и сочетание продуктов животного и растительного происхождения.

Широко использованы в питании детей овощи и фрукты.

Меню составлено так, чтобы ребенок получал ежедневно два овощных блюда и только одно крупяное.

Овощи используются в качестве гарнира ко вторым блюдам.



Пища готовится на пищеблоке, оборудованном необходимым технологическим и холодильным оборудованием.



Оптимизация производственного контроля

Соблюдение всех санитарных требований норм к состоянию пищеблока:

1.ПИЩЕБЛОКА

2.К ПОСТАВЛЯЕМЫМ ПРОДУКТАМ

3.К ПРИГОТОВЛЕНИЮ И РАЗДАЧЕ БЛЮД

**4.К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА
ПИЩЕБЛОКА**

**5.К ОРГАНИЗАЦИИ ПРИЁМА ПИЩИ ДЕТЬМИ В
ГРУППЕ**

ПЛАНОВЫЕ ПРОВЕРКИ В ДОУ

- **1 Раз в 2 года - Прокуратура совместно с Роспотребнадзором**
- **По карантину - Роспотребнадзор (пищеблок, группа)**
- **1 раз в год - Производственный контроль и Роспотребнадзор**
- **Не реже 1 раза в 3 года - Россельхознадзор**

Здоровые дети-наше будущее!

