Питание

****

Документы, регламентирующие деятельность ДОУв вопросах организации питания.

* Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
* СанПиН 2.3.2.1078-01″ Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
* СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
* СанПин 2.3.2.1940-05.2.3.2. «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»
* ГОСТ Р51074 — 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

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).

 Поставка продуктов питания для детского сада  осуществляется поставщиками: ИП Позднышева В.В., ИП Мисникова Т.Л., ООО «Хлеб»

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям в  детском саду организовано 3-х разовое питание детей: завтрак, обед, полдник.

* Завтрак — молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога, творожный пудинг со сгущенным молоком, запеканка творожная с повидлом. В качестве напитка -   чай с молоком, молоко,  злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом и сыром
* Обед —Первое горячее блюдо —борщ, рассольник, суп-пюре из овощей, суп гороховый. Второе  блюдо — мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо — компот из свежих фруктов, сухофруктов,  кисель из натуральных ягод. Хлеб.
* Полдник в нашем учреждении — уплотненный, включает в себя  блюда из рыбы, печени, овощей, ленивые голубцы, а также напиток -   соки, чай с выпечкой собственного производства (сладкая булочка), фрукты, батон.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 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.

  Питание детей организуется за счет средств, выделяемых на эти цели в установленном порядке.. Ответственность за организацию питания в Образовательном учреждении несет руководитель Образовательного учреждения.