



Среди множества разнообразных факторов, постоянно действующих на развитие детского организма и его здоровье, **важнейшая роль принадлежит питанию**. Характер питания в раннем детстве накладывает отпечаток и влияет на дальнейшее развитие ребенка и его состояние здоровья не только в детско-подростковом возрасте, но и во взрослой жизни.

Важнейшим условием сохранения и укрепления здоровья воспитанников является организация питания. Организация питания в Учреждении осуществляется администрацией в соответствии с действующими нормативными актами Российской Федерации по организации питания детей дошкольного возраста, требованиями законодательства в сфере санитарного благополучия населения (основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13). Ответственность за организацию питания в Учреждении несет заведующий.

Основными задачами при организации питания детей в ДОО являются:

- удовлетворение потребности детей в питании в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями (суточная калорийность примерных меню для детей от 1,5 до 3 лет составляет 1430 ккал, для детей от 3 до 7 лет - 1800 ккал)
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в т. ч. по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным

классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;

- технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

В ДОУ организовано четырёх разовое питание на основе примерного десятидневного меню:

- завтрак;
- второй завтрак (соки, фрукты, кисломолочные продукты);
- обед;
- уплотнённый полдник.



В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

На основе 10 дневного меню разработана картотека технологических карт. Один экземпляр картотеки находится у диетической сестры, другой на пищеблоке.

Перерывы между приемами пищи не превышают 3,5-4,5 часа. Рацион питания детей различается по качественному и количественному составу, в зависимости от возраста детей и формируется отдельно для детей до 3-х лет, и для детей с 3-х до 7-ми лет.



Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	2-3г.	3-7 лет
Энергия (ккал)	1400	1800
Белок, г	42	54
в.т.ч. животный (%)	65	60
г/кг массы тела	-	-
Жиры, г	47	60
Углеводы, г	203	261

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с дневным пребыванием 8-10,5 час.
завтрак (20-25 %)
2 завтрак (5%)
обед (30-35 %)
уплотнённый полдник (10-15 %)

Закупка продуктов питания проводится по рекомендованным ценам, которые пересматриваются ежеквартально и согласовываются с отделом ценовой политики и тарифов администрации города Сочи. Составляется договор на поставку продуктов питания, где указывается графики поставки товаров, периодичность поставки. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Все продукты питания проходят входной контроль, который осуществляет ответственное лицо-кладовщик. Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающие их качество и безопасность. Все сопроводительные документы хранятся до окончания реализации продукции.

Сопроводительные документы:

- Расходная накладная
- Штамп ветеринара на основе ветеринарной справки
- Удостоверение качества
- Маркировочный ярлык с указанием условий хранения и сроком годности (мяса, рыбы)



Пищеблок детского сада укомплектован современным технологическим оборудованием для приготовления различных блюд. Созданы условия для хранения продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Кладовщик ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета».

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующим, для помощников воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и

стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН.

Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей.

ГРАФИК ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ МДОБУ № 132

Возрастные группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1-я младшая группа	8.20 – 9.00	10.25-10.35	11.55 - 12.30	16.05 - 16.30
2-я младшая группа	8.20 – 9.00	09.40-09.50	12.20 - 12.50	16.10 - 16.30
средняя группа	8.30 – 9.00	09.50-10.00	12.30 - 12.55	16.10 - 16.30
старшая группа	8.30 - 9.00	10.00-10.10	12.30 – 12.55	16. 20 -16.40
подготовительная группа	8.30 – 9.00	10.55-11.05	12.40 - 13.00	16. 20- 16.40
ГКП «Адаптационная»	8.20 – 9.00	10.25-10.35	11.55 - 12.30	-
ГКП «Играя, обучаюсь»	8.30 – 9.00	09.50-10.00	12.30 - 12.55	-

Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход.

В ДОУ для родительской общественности размещены наглядно-информационные стенды по питанию детей.