

## **Организация питания воспитанников в МДОО детский сад №91 города Орла**

### **Основные задачи:**

1. Обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
2. Соблюдение принципов щадящего рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение гарантированного качества питания и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании.
4. Предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

### **Организационные принципы питания:**

1. Организация рационального питания основана на соблюдении утвержденных продуктов, утвержденного 10-ти дневного меню.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы обеспечиваются 10-ти дневным меню.
3. Организация питания осуществляется на основе принципов щадящего питания. Для детей раннего возраста используется более щадящая технология приготовления пищи (это предполагает наличие разных котлов).
4. Прием пищи организуется в группах, осуществляется при высокой культуре обслуживания.
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания включает соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
6. Стоимость питания определяется калькуляцией стоимости детодня.
7. Питание в ДОО строится в соответствии с основными требованиями к рациональному питанию: химический состав, калорийность, объем рациона и режим питания. В течение года питание пятиразовое.
8. Особое внимание уделяется объему пищи, который строго соответствует возрасту ребенка, а также рациональному питанию. Меню соответствует полному, необходимому набору продуктов и соответствию соотношения белков, жиров и углеводов.
9. В меню присутствуют полноценные продукты, разнообразие которых соответствует потребности детского организма (от мясных, рыбных, молочных до витаминной добавки).

10. Дети ежедневно получают рыбу, мясо, масло сливочное, растительное, овощи, сахар, хлеб. Другие продукты – сметану, сыр, яйцо, творог – используются через день или два раза в неделю.
11. Разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, так и за счет различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд.
12. В питании детей используются, как белые крупы – рис, манная. Так и черные – гречневая, овсяная, пшено, ячневая, пшеничная.
13. Круглый год дети получают свежие овощи и фрукты.
14. Из фруктов: апельсины, яблоки, бананы, груши.
15. Производится ежедневная С-витаминизация третьих блюд.
16. Со стороны заведующей ДОО, медицинских работников и воспитателей осуществляется постоянный контроль за правильной организацией питания. Ежедневно отслеживается соответствие белков, жиров, углеводов и килокалорий. В конце десятидневки выводится результат употребления ингредиентов (вследствие того или иного изменения в меню).
17. В целом набор и разнообразие продуктов круглый год соответствует потребности в питательных веществах по мере роста и развития детей.

### **Культура еды и организации питания в группах**

Изучаются вкусовые предпочтения детей, индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются желания и привычки. Продуманы режимы питания, отработаны сервировка столов и правильность пользования столовыми приборами. Детей обучаем хорошим манерам приема пищи и поведения за столом. По плану проводится административный контроль по организации питания.