

Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:

- 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.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки и сертификатов качества.



Имеется десятидневное перспективное меню. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и комиссией, соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.



В детском саду организовано 5-ти разовое питание. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда.

Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи:

Завтрак 20%
2-й завтрак 5%
Обед 35%
Полдник 15%
Ужин 25%

Питание в детском саду различается в зависимости от сезона и подразделяется на периоды "зима-весна" и "лето-осень". Меню для детей разрабатывается заранее, с учетом суточной нормы продуктов в рационе питания, объема порций и сведений о химическом составе продуктов.

Контроль за организацией питания и приёмами пищи детьми регулярно осуществляется администрацией ДОУ и комиссией общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ «Детский сад «Алёнушка» п. Эгвекинота»