



Организация питания

В детском саду организовано 3-х разовое питание согласно 10 дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста (ясельного и садиковского), Ежедневное меню обеспечивает 80% суточного рациона, при этом завтрак составляет-25% суточной калорийности, обед 35-40%, полдник-15-20% . Ведётся бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни производится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Между завтраком и обедом дети получают соки или фрукты. В ежедневный рацион питания включены основные продукты (творог, сыр, яйца 2-3 раза в неделю.), овощи, фрукты. Особое внимание уделяется качеству приготовляемых блюд, выполнению натуральных норм, калорийности, витаминизации. В период эпидемии гриппа, осеннего и весеннего межсезонья используются чеснок, лук, шиповник.

Медсестра еженедельно контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Готовую продукцию с кухни получают младшие воспитатели, согласно графика, нормы, объема продуктов питания на основе контрольного блюда. Соблюдается преемственность в питании детей, размещаются рекомендации в информационных уголках для родителей по питанию ребенка дома в вечернее время, выходные дни. Вопросы организации питания постоянно выносятся на обсуждение медико-педагогического совещания, родительского собрания. Детям прививаются навыки правильного питания на «Уроках здоровья», тематических занятиях, в играх, беседах.

Основными принципами организации питания детей являются:

- обеспечение достаточного поступления всех пищевых веществ, необходимых для нормального роста и развития детского организма;
- строгое соблюдение режима питания, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
- соблюдение санитарных правил приготовления пищи, гигиенических основ и эстетики питания.
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях;
- индивидуальный подход к каждому ребенку; (учет состояния его здоровья, особенностей развития);
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей



Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии (в день)

Возраст детей	норма потребности в день	Энергетическая ценность (в ккал)	Белки (в граммах)		Жиры (в граммах)	Углеводы (в граммах)
			всего	в т.ч. животный		
от 2 лет до 3 лет	в день	1400	42	27,3	47	203
	в детском саду	1050	31,5	20,47	35,25	152,25
	75 % от нормы					
3-7 лет	в день	1800	54	32,4	60	261
	в детском саду	1350	40,5	24,3	45	195,75
	75 % от нормы					

Составлен на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов
СанПиН 2.4.1.3049 - 13

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от времени пребывания в ДОУ

Для детей с дневным пребыванием в детском саду	Возраст детей	Энергетическая ценность (в ккал)	Белки (в граммах)	Жиры (в граммах)	Углеводы (в граммах)
– 10 часов					
завтрак -20 %	от 2 лет до 3 лет в д/саду	280	8,4	9,4	40,6
2 завтрак – 5 %		70	2,1	2,35	10,15
обед –35 %		490	14,7	16,45	71,05
полдник – 15 %		210	6,3	7,05	30,45
всего – 75 %		1050	31,5	35,25	152,25
завтрак -20 %	3-7 лет в д/саду	360	10,8	12	52,2
2 завтрак – 5 %		90	2,7	3	13,05
обед –35 %		630	18,9	21	91,35
полдник – 15 %		270	8,1	9	39,15
всего – 75 %		1350	40,5	45	195,75

