

# МДОБУ детский сад № 7 города Сочи

## Об условиях питания воспитанников



В МДОБУ детский сад № 7 города Сочи для детей организовано 4-х разовое питание.

При организации питания воспитанников ДОО соблюдаются требования, установленные [«Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2,3/2,4,3590- 20»](#).

**Питание детей в Учреждении осуществляется** в соответствии с 10-ти дневным меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм у питания, ДОО обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, установленным законодательством.

На основании 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДОО в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

**При приготовлении пищи** строго соблюдаются технологические требования, контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов.

Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия ДОО.

Кроме, того правильно организованное питание формирует у детей культурно — гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, соблюдается сервировка стола. Питание детей организуется в групповом помещении. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных / промаркированных закрытых емкостях. Питание детей осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм.

- 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 требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).
- Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, а также разработаны рекомендации по составу «домашних» ужинов и питанию ребенка в выходные и праздничные дни.

