

## **О специальных условиях питания**

Одним из факторов, обеспечивающим гармоничный рост, полноценное физическое и нервное развитие детского организма, устойчивость к действию инфекций и других неблагоприятных воздействий окружающей среды является организация рационального питания в ДОО.

Основными принципами питания в детском саду являются: обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ, соблюдение режима питания, соблюдение правил технологии приготовления блюд.

МДОАУ № 157 оборудовано пищеблоком. Пищеблок представляет собой набор производственных и складских помещений, оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь имеет маркировку, что позволяет исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Питание в детском саду осуществляется на основании договора на оказание услуг по организации питания воспитанников с АО «Комбинат школьного питания «Огонёк».

АО «Комбинат школьного питания «Огонёк» составлено 10-дневное меню, разработанное с учетом физиологических потребностей детей в калорийности и пищевых веществах. Также имеется картотека блюд с разработанными технологическими картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. Питание организовано пятиразовое, в соответствии с 10-дневным меню и технологией приготовления пищи. Проводится витаминизация 3-го блюда. Натуральные нормы питания колеблются в пределах от 90 до 100 %.

При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах. Завтрак составляет 20% суточной калорийности, 2-ой завтрак – 5%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%. Важно правильное распределение различных продуктов в течение суток.

При составлении меню учитываются:

- среднесуточный набор пищевой продукции;
- масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах);
- суммарный объем блюд по приемам пищи;
- суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах;
- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи;

- режим питания;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- замена пищевой продукции в граммах с учетом их пищевой ценности;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

В организации питания детей дошкольного возраста большое значение имеет соблюдение определенного режима, что обеспечивает лучшее сохранение аппетита. Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режиму дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов. Осуществляется контроль за сроками реализации продуктов и правильность их хранения.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечены соответствующей промаркированной посудой, удобной мебелью. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

В ДОО организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода.

Питание детей в ДОО организовано в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».