

## **Организация питания воспитанников в МБДОУ д/с №32 «Айболит»**

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Организацию питания детей (получение продуктов, хранение, учет продуктов питания, приготовление, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники МБДОУ д/с №32 «Айболит» (далее ДОУ) в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (шеф-повар, повара, работники пищеблока, кладовщик, воспитатели, помощники воспитателей).

Воспитанники учреждения получают 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин), обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим 15 дневным меню, разработанным и утвержденным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет. Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, овощи, хлеб, масло сливочное и растительное, сыр, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, яйцо и др.) 2-3 раза в неделю. В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация 3 блюда.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, разработанными и утвержденными технологом Управления образования Администрации города Усть-Илимска.

Выдача пищи детям осуществляется только после органолептической оценки (температура, внешний вид, запах, вкус) бракеражной комиссии и в соответствии с записью в «Журнале контроля готовой кулинарной продукции».

Устройство, оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организации питания детей в ДОУ.

Создание отдельного меню для инвалидов и лиц с ОВЗ не практикуется.

В ДОУ не предусмотрены специальные условия для питания инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Успех организации питания в нашем учреждении достигнут выполнением режима, норм питания и калорийности, использованием разнообразия блюд, эстетикой, организацией питания.