

Организация рационального питания

Для воспитанников учреждения, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в детском саду организовано пятиразовое питание. Для детей, нуждающихся в диетической пище, организовано индивидуальное питание.

Организация рационального питания детей в детском саду основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов и осуществляется в соответствии с 20-ти дневным меню, утвержденным заведующим учреждения. В детском саду имеется специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Использование таких карточек позволяет легко подсчитать состав рациона и при необходимости заменить одно блюдо другим, равноценным ему по калорийности. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Третье блюдо витаминизировано. Между завтраком и обедом дети получают сок, фрукты (второй завтрак).

На основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п.8.1.6), утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 года № 32, с целью дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в учреждении осуществляется проведение витаминизации блюд с использованием витаминизированного напитка промышленного выпуска «Витошка».

Круглый год на столе у воспитанников образовательного учреждения свежие фрукты и вкусные соки, морсы и компоты из клюквы, брусники, шиповника. А также кисломолочная продукция: кефир, творог, простокваша, ряженка. Из мясных и рыбных продуктов: курица, говядина, печень, минтай, горбуша. Овощи – незаменимая составляющая детского питания. Летом и зимой – свежая капуста, помидоры, огурцы, морковь, свекла, лук, репа, редька. Лето и осень разнообразят меню болгарским перцем, кабачками, баклажанами, тыквой, виноградом. В течение года рацион составляет – киви, мандарин, груша, банан, яблоко.

В детском саду питание для детей организовано в групповых комнатах. Готовая пища выдается только после снятия пробы бракеражной комиссией, после чего вносятся

соответствующие записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Из пищеблока в групповые помещения готовую пищу доставляет младший воспитатель. Педагоги всех возрастных групп учат детей правильно пользоваться столовыми приборами, салфетками; держать чашку; кушать аккуратно, тщательно пережёвывая пищу; начиная с младшего возраста, организуют дежурство.