

Организация питания в дошкольном учреждении

В детском саду организовано сбалансированное 3-х разовое питание детей плюс второй завтрак в группах с 10,5 часовым пребыванием.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание детей в МКДУ с. Анастасьевка осуществляется в соответствии с «Примерным 10- дневным перспективным меню для организации питания детей от 3 до 7 лет с 10,5- часовым пребыванием», разработанным в соответствии с нормативами СанПиН и утвержденным заведующим дошкольного учреждения. Перспективное меню разработано с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Содержание белков обеспечивает 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в ДООУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20 — 25%; второй завтрак 5%; обед – 30 — 35%; полдник — 10 – 15%. В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок или свежие фрукты.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо или рыба, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 — 3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, производится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН 2.4.1. 3049-13).

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДУ проводится С-витаминизация готовых блюд. Препараты витамина С вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.