

**Информация об условиях питания воспитанников муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Центр развития ребенка-детский сад №22» Левокумского муниципального округа Ставропольского края**

Организация питания в дошкольной организации осуществляется в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

**Основные принципы организации питания в ДОУ:**

- 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.
- Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работником ДОУ.
- Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям СанПиН: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. В каждой групповой имеется помещение в которую помощник воспитателя приносит готовую продукцию из пищеблока, осуществляет раздачу блюд, моет посуду.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение. Помещение пищеблока, оснащен всем необходимым технологическим оборудованием.

Цех готовой продукции: имеется электрическая плита, жарочный шкаф, стеллажи для посуды, две вытяжки, столы, холодильник для суточных проб, две мясорубки, весы для взвешивания готовой продукции и выдачи её на группы.

Для организации питьевого режима и выдачи кипяченой воды на группы имеется емкость для кипячения воды.

Комната холодильных установок: 5 холодильников, 1 морозильная камера.

Складское помещение для хранения продуктов, весовая для выдачи продуктов со склада для приготовления пищи. Имеется овощехранилище.

Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок,

Имеется утвержденное руководителем меню, утвержденный график приема пищи. При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы членами бракеражной комиссии и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Так же утверждается график выдачи пищи на группы. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ежедневно в каждой группе на информационных стендах для родителей вывешивается меню.

В детском саду организовано 3-х разовое питание. В рацион питания ДОО включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла сахара, хлеба, мяса. Продукты, богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда, выпечка. Ежедневно в меню включены овощи вареном и тушеном виде. Проводится С-витаминизация готового блюда.

Медицинский контроль за питанием в ДОО включает:

- контроль за качеством поступающих продуктов;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд (бракеражная комиссия);
- санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья.

Утвержден график уборки помещений пищеблока, ведется журнал уборки .

## Основные принципы питания ребенка.

**Первый** - разнообразие. Необходимо предлагать новые вкусы и блюда, удовлетворяя потребность в основных пищевых веществах, витаминах, микроэлементах.

**Второй** - безопасность. В детских учреждениях, в домашних условиях должны соблюдаться все правила хранения и приготовления блюд.

При покупке продуктов необходимо обращать внимание на срок годности, условия хранения и целостность упаковки.

**Третье** - еда для ребенка не должна быть избыточно соленой, сладкой или терпкой.

**Четвертый** - жареное не рекомендуется детям до 6 лет.

**Пятый** - необходимо ежедневно включать в детский рацион молочные продукты, фрукты и овощи.

**Шестой** - перерыв между приемами пищи должен составлять не более 3–4 часов.

## Советы родителям

**1 совет** - В выходные и праздничные дни старайтесь придерживаться меню детского сада.

**2 совет** - Утром перед отправлением ребенка в детский сад не кормите его, так как он потом будет плохо завтракать в группе.

**3 совет** - Если у ребенка плохой аппетит, недопустимо отвлекать его во время еды, разрешать смотреть телевизор или обещать вознаграждение за то, что он все съест. Подобные поощрения нарушают пищеварительный процесс и совсем его не улучшают.

**4 совет** - Ребенка нельзя перекармливать, следует больше гулять и двигаться, спать в проветренном помещении.

**5 совет** - Ребенок должен принимать пищу в спокойном состоянии, избегайте ссор и неприятных разговоров за столом — это тоже ухудшает процесс пищеварения и снижает аппетит.

**6 совет** - Следует разъяснять детям, почему полезны те или иные продукты, что они дают организму и какую пользу приносят.

При соблюдении этих простых правил родители помогут своему ребенку вырасти здоровым, счастливым и научат правильно относиться к еде как основному источнику энергии для жизнедеятельности и хорошего настроения.





