

## Общая информация об условиях питания обучающихся

### в МДОАУ «Детский сад № 150»

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Основными принципами питания в детском саду являются:

- обеспечение достаточного поступления всех питательных веществ;
- соблюдение режима питания;
- выполнение правил технологии приготовления блюд.

Организация питания в МДОАУ № 150 осуществляется по договору безвозмездного пользования функциональными помещениями пищеблока между дошкольным образовательным учреждением и Обществом с ограниченной ответственностью «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ № 1»

«КОМБИНАТ ПИТАНИЯ № 1» составил 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 примерным циклическим меню и технологией приготовления пищи.

В рацион питания включены все необходимые питательные вещества и элементы, которые важны для роста и развития детей.

**Завтрак** - может состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. **Второй завтрак** - (он носит рекомендательный характер) включающий напиток или фруктовый сок и (или) свежий фрукт.

**Обед** - включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).

**Полдник** - включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.

**Ужин** - может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки.

Из меню детского питания исключены жареные, копченые, острые, жирные блюда.

Выдача готовой пищи с пищеблока и прием пищи в группе осуществляется согласно режима дня. Перед раздачей пищи в группы бракеражная комиссия снимает пробу. Ежедневно проверяется качество поставляемых продуктов, осуществляется контроль за сроками реализации и правильностью их хранения.

В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. В детском саду организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода. Питание детей в детском саду организовано в соответствии с требованиями действующего СанПиН.

Родители (законные представители) проинформированы ассортиментом питания, вывешивается ежедневное меню в каждой групповой ячейке и на информационном стенде в фойе на первом этаже.