

Каждый родитель, выбирая детский сад для своего ребенка, аргументируется несколькими параметрами. Первое - по какой учебной программе работает дошкольное учреждение, второе — какое в ДООУ питание. Поговорим подробнее о питании.

В нашем ДООУ организация питания дошкольников производится согласно санитарно — эпидемиологических правил и норм. Содержит полный цикл приготовления пищи:

1.поставку продуктов осуществляет наш многолетний и надёжный поставщик ООО «Комбинат школьного питания» в лице генерального директора Татьяны Николаевны Аврискиной. Вся продукция проходит соответствующий контроль, сертификацию и соответствует всем требованиям, что подтверждает её качество и безопасность;

2.при организации питания детей медсестрой составляется ежедневно меню-требование установленного образца на основании примерного десятидневного меню, согласно рекомендуемого среднесуточного набора продуктов питания настоящих санитарных правил, с учетом возраста детей и временем их пребывания в ДООУ;

3.приготовление пищи проходит полностью в стенах ДООУ. Все блюда готовятся согласно технологических карт и режиму питания Наши высоко профессиональные повара строго следят за процессом приготовления.

Несколько лет назад наше учреждение перешло на четырех разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, «уплотненный» полдник с включением блюд ужина. Это позволило более рационально использовать время по приему пищи, а так же более качественно подойти к процессу приготовления пищи. Этот эксперимент нашёл поддержку не только у наших родителей и детей, но и многие другие дошкольные учреждения последовали нашему примеру.

Так как мы (для более качественной организации питания) работаем на сырье, пищеблок оборудован всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием. В состав пищеблока входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, камера с холодильным оборудованием для хранения овощей, холодильное оборудование для хранения скоропортящихся продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают

соответствующим требованиям: имеют соответствующую маркировку (например: доски и ножи промаркированы «СО» - свежие овощи или «ВО» - вареные овощи и т.д.), компоты и напитки готовят в посуде из нержавеющей стали и т.д.

Столовая и чайная посуда обрабатывается согласно СанПиНа и после соответствующей первичной обработки, моется с температурой выше 65С в посудомоечной машине.

### **Требование к составлению меню для организации питания детей**

Питание в ДОО удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Ежедневно в меню включены: молоко, сметана, мясо, овощи и др. продукты питания. На второй завтрак - кисломолочные напитки (кефир и ряженка), фрукты, соки. 2-3 раза в неделю – творог, рыба, сыр, яйцо.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню с указанием выхода блюд и стоимости набора продуктов.

В целях профилактики недостаточности витаминов и минеральных веществ в питании детей круглогодично проводится витаминизация. Зимой это напитки из свежемороженых ягод черной смородины и вишни, плодов шиповника и свежего лимона, весной и летом свежие овощи и фрукты.

Нам очень важно мнение наших детей и их родителей о качестве и разнообразии приготовленных блюд. С целью эффективной работы, мы периодически проводим анкетированные опросы по организации питания воспитанников в ДОО.