Организация питания в МБДОУ детском саду № 55

Весь цикл приготовления блюд осуществляется **на пищеблоке**, состоящем из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащено оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по форме и заполняется своевременно. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые санитарные сертификаты соответствия. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют квалифицированные повара. Медицинский работник (медицинская сестра) следит на пищеблоке и в группах за соблюдением санитарных норм, производит закладку и контролирует технологию приготовления блюд и нормы выхода готовой продукции.

В детском саду питание детей организованно в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского учреждения, на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20. от 11.11.2020 г.(«Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей с 2-3 лет и с 3-7 лет. На основании 10 дневного меню, составляется меню-требования, установленного образца, с указанием выхода блюд. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Питание в детском саду организовано в групповых помещениях. Дети в группах с 12 часовым пребыванием получают полноценное сбалансированное 4-х-5-и разовое питание – завтрак, второй завтрак, обед и полдник, ужин. Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи: завтрак – 20%; второй завтрак – 5%; обед – 35%; полдник – 15%; ужин - 25%.

При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, проводим их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. При отсутствии свежих фруктов идет замена в меню на соки. В ДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированный хлеб, соль

Родителей информируем об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню (утвержденное руководителем) на стенде.