

В МБДОУ детском саду №114 осуществляется сбалансированное 5-разовое питание воспитанников (завтрак, II завтрак, обед, полдник, ужин) в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Основные принципы организации питания:

-составление полноценного рациона питания: использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

-строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям воспитанников различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы ДОУ;

— соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития воспитанников;

— правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной — просветительной работой с родителями (законными представителями) воспитанников, гигиеническое воспитание воспитанников;

— учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

— индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

— строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

— повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания воспитанников в группах

— учет эффективности питания воспитанников.

**Распределение энергетической ценности (калорийности) приемов пищи:**

- завтрак – 20 - 25%;
- II завтрак – 5%
- обед – 30 - 35%;
- полдник – 10 - 15%;
- ужин — 20 - 25%.

В ДОУ имеется примерное 20-дневное меню, согласованное и утвержденное Роспотребнадзором, на основании которого составляется рабочее ежедневное меню. Объем пищи и выход блюд соответствуют возрасту детей. В рационе присутствуют свежие фрукты, овощи, соки, кисломолочные продукты. Основанием для приготовления блюд являются оформленные технологические карты (на основании действующих сборников технологических нормативов).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее трех человек. Результаты контроля фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Продукты питания поставляются на пищеблок поставщиками в соответствии с условиями заключенных контрактов. Все продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность товара (ветеринарные справки, сертификаты соответствия).

Питание в детском саду организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд осуществляется **на пищеблоках**, состоящих из двух цехов и кладовой для хранения продуктов. Помещение пищеблоков размещаются на первых этажах, имеют отдельные выходы и полностью оснащены оборудованием в соответствии с нормативными требованиями.