

### **Условия питания и охраны здоровья воспитанников.**

В МБДОУ организовано 3-х разовое питание, необходимое для их нормального роста и развития

- Завтрак, второй завтрак
- Обед
- Полдник

При составлении рациона ребенка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья.

Рацион питания разнообразный, включает все основные группы продуктов. Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Группы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется администрацией ДОУ, медицинской сестрой и завхозом.

В меню представлены разнообразные блюда, обеспечено полноценное сбалансированное питание воспитанников. При составлении меню-требования медсестра руководствуется разработанным и утвержденным 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком блюд с учетом времени года.

Медсестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится один раз в месяц, подсчитывается калорийность (количество белков, жиров, углеводов.)