

Консультация для родителей.

«Организация питания детей в ДОУ»

В муниципальных дошкольных образовательных учреждениях питание осуществляется по Типовым рационам питания на 20 дней для детей: с 1 до 3 лет и от 3 лет до 7 лет. Данные рационы согласованы с Управлением Роспотребнадзора по Московской области.

Рацион питания дифференцирован в зависимости от возраста ребенка соблюдается четырехразовый режим приема пищи (завтрак, обед, уплотненный полдник,) (в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049–13, в промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи — второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты); (1,5–3, 3–7) и сбалансирован по витаминам и микроэлементам;

Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Рацион питания обладает достаточной, соответствующей возрасту, энергетической ценностью (в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049–13¹, не меньше, 1400 ккал для детей 2–3 лет, 1800 ккал для детей 3–7 лет);

- в рацион питания включены все группы пищевых продуктов:
- мясо;
- рыба;
- молоко и молочные продукты;
- яйца;
- овощи и фрукты;
- хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия, крупы;
- пищевые жиры;
- кондитерские изделия, напитки;

Меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного

по возрастным группам. В меню соблюдаются требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В ДООУ блюда соответствуют принципу щадящего питания, используют способы приготовления блюд только такие как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. В исключительных случаях допускается замена блюд на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии таблицы замены пищевых продуктов.

Прием продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, которые хранятся в ДООУ до окончания этих продуктов. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб.