

Организация питания

В ДОО выполняются принципы организации рационального здорового питания: полноценность, регулярность, разнообразие, гигиена, индивидуальный подход во время приема пищи.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на две недели, с учетом физиологических потребностей энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания.

Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо и др.) включаются 2-3 раза в неделю.

Питание воспитанников осуществляется пять раз в день непосредственно в помещениях групп. Каждая группа оснащена необходимым кухонным инвентарем (посуда, ведра, кастрюли, ложки, вилки, ножи, половники и т.д.), а также столами и стульями для детей. Раздача готовых блюд осуществляется с пищеблока.

Регулярно утром (второй завтрак) детям предлагается витаминный стол, который включает соки или фрукты. Для лучшего функционирования процессов пищеварения и стимулирования аппетита у детей в питание включаются овощные салаты, содержащие растительную клетчатку. Ежедневно проводится витаминизация третьего блюда.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОО и дома, родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню в каждой группе. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.