Питание – один из факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребёнка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В детском саду питание организовано в групповых комнатах. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. В МБДОУ детском саду № 4 организовано 4-хразовое питание, согласно 10-дневному меню, разработанного на основе физиологических потребностей и норм питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста. Ведется бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни проводится только после снятия пробы медицинской сестрой с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Ассортимент формируется с учетом норм питания по основным продуктам на одного ребенка в день. В соответствии с этими нормами, в рацион включены продукты, которые ребенок должен получать ежедневно: молоко, мясо, овощи, крупы, сливочное, растительное масло, сахар, хлеб, соки. Такие продукты как рыба, яйца, сыр, сметана, творог, фрукты, кондитерские изделия периодически включаются в меню не менее 2-3 раз в неделю. Дети получают дополнительное питание – второй завтрак в виде соков или фруктов, а также регулярно получают на полдник кисломолочные продукты. Состав меню меняется в зависимости от сезона. В летний период увеличивается количество свежих овощей. В оесенне-зимний период дети получают поливитамины с микроэлементами. В меню детей включена йодированная соль с целью пополнения рациона микронутриентами. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; они хранятся в кладовой с соблюдением требований СаНПин и товарного соседства.За организацией питания детей в детском дошкольном

учреждении осуществляется регулярный контроль. Постоянно ведутся накопительные ведомости основных продуктов, полученных детьми за месяц.

Одна из главных задач, решаемых в ДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.

- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинскими работниками ДОУ.

Общее санитарно-гигиеническое состояние дошкольного учреждения соответствует требованиям Госсанэпиднадзора: питьевой, световой и воздушный режимы соответствуют нормам.

Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием. Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.