

Мы за здоровое питание!



Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.

ПИТАНИЕ – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно- психического развития ребенка. Поэтому именно питанию в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

В МДОАУ № 182 организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).

Меню составляется с использованием продуктов, включённых в ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для детей. В десятидневное меню включаются следующие блюда:

- **на завтрак:** молочные каши, бутерброды с маслом и сыром, чай с молоком, какао на молоке;
- **на 2-й завтрак:** фруктовый сок, либо фрукт;
- **на обед:** салат из вареных овощей в холодный период (в летний оздоровительный период салат из свежих овощей); первое блюдо (суп, щи, рассольник и т.п.); второе блюдо (мясное или рыбное с гарниром), третье блюдо (компот, напиток), хлеб;
- **на полдник:** кондитерские изделия (печенье, пряник), выпечка (булочка, пирожок, ватрушка с творогом и т.п.), молоко или кисломолочный продукт;
- **на ужин:** блюда из овощей, рыбы, творога, напиток – чай, чай с лимоном, хлеб.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в каждой групповой ячейке с указанием полного наименования, объемом порций, калорийностью.

Питание детей организуется в групповых комнатах. Доставка пищи от пищеблока до групп осуществляется в специально промаркированных закрытых емкостях. Выдается пища с пищеблока, согласно графику.

Прием всех пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Товар принимает кладовщик.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Производственный процесс по приготовлению блюд выполняют повара. Все блюда, собственного производства, готовятся по технологическим картам. Каждое блюдо обладает достаточной энергетической и биологической ценностью, соответствует физиологическим возрастным потребностям детей, содержит необходимое количество белков, жиров, углеводов, витаминов.

Контролирует качество и организацию питания заведующий МДОАУ № 182 Кофанова Татьяна Геннадьевна, совместно с комиссией, в которую входят представители родительской общественности.