

Питание воспитанников, в том числе с ОВЗ осуществляется по 10-ти дневному меню, утвержденному заведующей, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. 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.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- 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.
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).
- Постоянный контроль бракеражной комиссии за качеством готовых блюд.
- Постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока комиссии по санитарно-гигиеническому состоянию Учреждения.

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 5.

Завтрак - молочные каши: рисовая, пшенная, пшеничная, гречневая. Суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с омлетом. В качестве напитка - какао на цельном молоке с бутербродом с маслом, сыром, чай с сахаром, чай с цельным молоком, чай с сахаром и лимоном.

2-ой завтрак - детям подают фрукты свежие, сок фруктово-ягодный.

Обед - закуска в виде салатов из свежих овощей (огурцы, помидоры) с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, суп с бобовыми, суп картофельный с рыбными консервами, суп с крупами или макаронными изделиями. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы с гарниром. Третье блюдо – компот из сухофруктов, кисель, напиток из шиповника. Третье блюдо обязательно витаминизируется.

Полдник - молоко, йогурт, чай с сахаром, чай с молоком с выпечкой собственного производства или кондитерскими изделиями.

Ужин - включает в себя блюда из творога - запеканка, каши, пудинг, блюда из рыбы, птицы, овощей, омлет из яиц.

Для организации питания воспитанников имеется оборудованный пищеблок, который соответствует требованиям [СанПиН 2.4.1.3049-13](#). Пищеблок 100% укомплектован персоналом: 2 повара 9-ого разряда, кухонный

работник, которые ежегодно проходят развернутый медицинский осмотр и сан-гигиеническое обучение.