

Питание - одно из ключевых факторов определяющих качество и жизнь ребенка, его рост и развитие.

В МДОУ д/с № 89 питание осуществляет организация ООО "Общепит 1", в соответствии с правилами и нормами СанПиНа, которое является полноценным, разнообразным по составу продуктов и удовлетворяет физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

Ответственный за организацию питания в МДОУ д/с № 89 – заведующий Переходнова А.В.

Телефон, для решения вопросов, связанных с организацией горячего питания - +7 (8443) 561433

Организовано 4-х разовое сбалансированное питание на основе утвержденного основного двухнедельного меню.

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).

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4 раза за время пребывания в детском саду.

При разработке меню учитывают возрастные особенности детей с 1 до 8 лет. Мы стараемся максимально разнообразить рацион как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана общественная комиссия, куда входят представители родительского комитета. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в кладовой с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства. Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным нормам и правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. Режим питания детей меняется в зависимости от сезона, график питания составляется на холодный и на летний периоды согласно режиму ДОУ.