



## Информация для родителей по питанию

**Основными задачами организации питания воспитанников дошкольных отделений (ДО) являются:**

- ◆ обеспечение детей пятиразовым питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и необходимой ребенку энергетической ценностью;
- ◆ соблюдение принципов щадящего рационального и сбалансированного питания;
- ◆ обеспечение гарантированного качества питания и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании;
- ◆ предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- ◆ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.



### **Основные организационные принципы питания воспитанников ДО являются**

- Организация рационального питания основана на соблюдении утвержденного меню;
- сбалансированность рациона блюда в состав, которого входят белки, углеводы, жиры, различные группы витаминов, минеральные соли, макро и микроэлементы обеспечиваются предлагаемым меню;
- прием пищи организуется в группах, осуществляется при высокой культуре обслуживания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания включает соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.



В меню присутствуют полноценные продукты, разнообразие которых соответствует потребности детского организма от мясных, рыбных, молочных до витаминной-минеральных добавок.



Разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, так и за счет различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд.

Круглый год дети получают свежие овощи и фрукты. В сезонный период ассортимент расширяется из овощей поступает зелень, лук зеленый, свежие огурцы, помидоры, редис, молодая капуста, морковь, из фруктов: яблоки, груши, апельсины, бананы.



Со стороны специалистов по питанию и воспитателей осуществляется постоянный контроль за правильной организацией питания в дошкольных отделениях. Ежедневно отслеживается соответствие белков, жиров, углеводов и килокалорий.

Большое значение уделяется культуре еды и организации питания в группах. Продуманы режимы питания, отработаны сервировка столов и правильность пользования столовыми приборами. Мы обучаем воспитанников хорошим манерам приема пищи и поведения за столом. По плану проводится административный контроль по организации питания.