



## Организация питания в ДОУ



### Условия питания в КГБДОУ «Березовский детский сад»

Питание воспитанников КГБДОУ «Березовский детский сад» осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в дошкольных образовательных учреждениях [СанПиН 2.4.1.3049-13](#)

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей ([Приложение № 9](#))

Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях

([Приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13](#))

Приказ по ДОУ "Организация питания в ДОУ"

Питание детей осуществляется на основании циклического 14 дневного меню. С меню родители могут ознакомиться в группах ежедневно.

В детском саду организовано пятиразовое питание для детей с 12 часовым пребыванием: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин.

Для детей с круглосуточным пребыванием – 6 разовое питание: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник, ужин, паужин.

#### Принципы организации питания

- Соответствие энергетической ценности рациона энерго - затратам ребёнка;
- Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд;
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;
- Оптимальный режим питания;
- Соблюдение гигиенических требований к питанию.

## Организация питания детей в ДОУ

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Выдача готовой пищи производится, только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют:

- документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;
- хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным 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.

### Электронные ресурсы по питанию:

[detskoe-menu.ru](http://detskoe-menu.ru) - Меню ребенка и рацион питания детей;

[Kuking.net](http://Kuking.net) - на данном сайте находится масса рецептов для ребенка любого возраста;

[Поваренок.ru](http://Поваренок.ru) - множество вкусных блюд с рецептами и фото для Ваших детей;

[Say7.info](http://Say7.info) - кулинарные рецепты с пошаговыми фотографиями;

[detskierecepty.ru](http://detskierecepty.ru) – кулинарный блог «Детские рецепты»;

[ollforkids.ru](http://ollforkids.ru) - сайт для детей и родителей. Готовим ребенку. Особенности детской кулинарии;

[кулинарам.рф](http://кулинарам.рф) - Кулинарные рецепты - про еду, как и что приготовить на ужин вкусно. Домашние рецепты с фото блюд для детей;

[recteptydiadetei.ru](http://recteptydiadetei.ru) - Кулинарные рецепты для детей. Детское меню на каждый день.

[Кулинария для детей](http://Кулинария для детей) - на данном сайте вы можете найти много рецептов для детей;

[Готовим дома](http://Готовим дома) - Кулинарный сайт для родителей и детей

[Готовим дома рецепты](http://Готовим дома рецепты) - кулинарные рецепты, которые с легкостью можно приготовить дома;

[Готовим Дома](http://Готовим Дома) — лучшие рецепты для домашнего приготовления

[Кулинамка](http://Кулинамка) — кулинарный сайт

