

## **Организация питания в ЧДОУ «Детский сад «Дар»**

Рациональное питание является одним из основных факторов внешней среды, определяющих нормальное развитие ребенка, оказывает самое непосредственное влияние на его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья.

Организация питания в ЧДОУ «Детский сад «Дар» осуществляется в соответствии с действующими натуральными нормами питания, нормативными актами Российской Федерации и Санкт-Петербурга по организации питания детей дошкольного возраста. Контроль за организацией питания осуществляет совет по питанию ЧДОУ.

Снабжение продуктами осуществляет ООО «Компания Балтфуд».

В детском саду имеется вся необходимая документация по питанию, которая ведется по соответствующей форме и заполняется своевременно.

На информационном стенде для родителей ежедневно вывешивается меню.

Дети обеспечиваются трёхразовым горячим питанием, а так же вторым – фруктовым – завтраком и первым – кисломолочным (обогащённым бифидофлорой) – полдником в соответствии с десятидневным меню.

Любимые блюда наших детей: творожная запеканка, «ёжики» из индейки, кнели куриные, картофельное пюре с мясной подливкой, борщ и нежный рассольник, оладьи и домашние булочки. Ни один праздник не обходится без пирогов, которые выпекают для совместного чаепития детей и родителей наши замечательные повара – Валентина Сергеевна, Галина Александровна и Вера Евгеньевна. Все приготовлено с большой любовью и очень по-домашнему.

В своей работе мы руководствуемся следующими принципами:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом работы дошкольного учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и развития детей.
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль пищеблока, правильной организацией питания детей в группах.