

В соответствии с ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ст. 37 Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Одним из важных факторов здоровья воспитанников является организация рационального питания и отражение ее в образовательной деятельности ДОУ.

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход (выход), оснащено необходимым техническим оборудованием. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

В Учреждении организовано 4-х разовое питание воспитанников, которое осуществляется по 10-дневному типовому рациону питания детей с 2 до 7 лет. 10 -дневное сбалансированное меню.

МЕНЮ с 11.01.2021 г. 12 ЧАСОВ период ОСЕНЬ –ЗИМА									
ЗАВТРАК									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Каша молочная рисовая 150/200	Омлет натуральный 80/100	молочный вермишевый суп 150/200	Пудинг творожный 130/150	Каша молочная манная 150/200	Макароны с сыром 130/10-150/15	Омлет натуральный 80/100	Каша гречневая с м/сах 150/200	Запеканка творожная 130/150	Каша молочная манная 150/200
Булочка с маслом 35/45	Салат из моркови 40/60	Булочка с маслом 35/45	Соус сметанный 20/30	Булочка с маслом 35/45	Булочка с маслом 35/45	Салат из моркови 40/60	Булочка с маслом 35/45	Соус сметанный 20/30	Булочка с маслом 35/45
Чай с лимоном 180/200	Какао 180/200	Чай с сахаром 180/200	Кофе 180/200	чай с сахаром 180/200	Чай с лимоном 180/200	Какао 180/200	Чай с сахаром 180/200	Кофе 180/200	чай с сахаром 180/200
365/445	345/420	365/445	365/425	365/445	355/410	345/420	365/445	365/445	365/445
ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100	Сок 100/100
ОБЕД									
Хлеб ржаной 40/50	Хлеб ржаной 40/50	Хлеб ржаной 20/25	Хлеб ржаной 40/50	Хлеб ржаной 20/25	Хлеб ржаной 40/50	Хлеб ржаной 40/50	Хлеб ржаной 20/25	Хлеб ржаной 40/50	Хлеб ржаной 20/25
Щи со сметаной 150/200	Суп рисовый 150/200	Суп картофельный со сметаной 150/200	Борщ со сметаной 150/200	Суп овощной со сметаной на м/б 150/200	Суп гороховый на м/б 150/200	Суп вермишевый с м/птицы 150/200	Щи со сметаной на м/б 150/200	Свекольник со сметаной 150/200	Рассольник со сметаной 150/200
Макароны отварные 120/150	Картофельное пюре 120/150	Гречка отв. 120/150	рис 120/150	Картофельная запеканка с мясом 160/180	Голубцы ленивые 160/180	картофельное пюре 120/150	Плов с мясом 160/180	Гречка отварная 120/150	Жаркое по-домашнему 160/180
Гуляш из м/говядины 50/70	котлета из м/птицы 50/70	Тефтели мясные 50/70	котлета из м/птицы 50/70	Соус сметанный 20/30		биточки из м/птицы 50/70		котлета из м/птицы 50/70	
Салат из горошка зел.конс 30/50	Салат из св. капусты 30/50	Салат из картофеля с солеными огурцами 30/50	Салат из свеклы 30/50	Икра морковная 30/50	Икра кабачковая 30/50	Салат из капусты 30/50	Салат из свеклы 30/50	Салат из соевых огурцов с луком 30/50	Икра свекольно-морковная 30/50
Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180	Компот из с/фруктов 150/180
540/700	540/700	520/675	560/730	530/665	530/660	540/700	510/635	560/730	510/635
ПОЛДНИК									
Ряженка 160/200	Молоко 180/210	Бифидок 160/200	Молоко 180/200	Какао 180/210	Ряженка 160/200	Молоко 180/210	Бифидок 160/200	Молоко 180/200	Какао 180/210
булочка 30/40	Булочка Уплетай-ка 30/40	печенье 40/50	Выпечка «Дорожная» 40/60	Булочка «творожная» 30/40	булочка 30/40	Булочка Уплетай-ка 30/40	пряник 40/50	выпечка «крендель» 40/60	Булочка «творожная» 30/40
200/255	210/250	200/250	220/260	210/250	200/255	210/250	200/250	220/260	210/250
УЖИН									
Сырники 110/130	Оладьи 110/130	Овощное рагу 140/160	каша молочная «дружба» 150/200	Винегрет 140/160	Запеканка творожная с рисом 110/130	каша молочная геркулесовая 150/200	картофель тушеный в соусе 140/160	Каша пшеничная молочная 150/200	Салат Степной 140/160
Соус сметанный 20/30		Биточки рыбные 60/80	Булочка сдобная 30/40	Котлета рыбная «Любительская» 60/80	Соус сметанный 20/30		Котлета рыбная 60/80	Булочка сдобная 30/40	Котлета рыбная 60/80
Кофе 180/200	Чай с молоком 180/200	Чай с лимоном 180/200	Чай с сахаром 180/200	Чай с лимоном 180/200	кофе с молоком 180/200	чай с сахаром 180/200	Чай с лимоном 180/200	Чай с сахаром 180/200	Чай с лимоном 180/200
Яблоко 90/100	Банан 150/180	Хлеб ржаной 20/25	Яблоко 50/50	Хлеб ржаной 20/25	Яблоко 90/100	Банан 70/70	Хлеб ржаной 20/25	Яблоко 50/50	Хлеб ржаной 20/25
400/460	440/510	400/465	410/490	400/465	400/460	400/470	400/465	410/490	400/465

Качество питания: калорийность, нормы питания; разнообразие ассортимента продуктов; витаминизация, объём порций, наличие контрольного блюда; хранение проб (48 часовое); объём порций; использование йодированной соли; питьевой режим – соблюдается.

В летний оздоровительный период в промежутке между завтраком и обедом включён дополнительный второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. При составлении меню используется разработанная технологическая карта блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам и учитывает физиологические потребности дошкольников в энергии и пищевых веществах.

В рацион питания Учреждения включены все основные группы продуктов – мясные, молочные, овощные блюда, свежие фрукты и овощи.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем

администрации. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи и формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитатель сочетает работу дежурных и каждого воспитанника.

Питание воспитанников осуществляется в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» *(текст представлен в разделе «Документы»)*

Ответственный за организацию питания детей в МБДОУ №80 –старшая медсестра Черных Наталья Анатольевна.