

Питание воспитанников в ДООУ организовано в соответствии с санитарными нормами и правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Основные принципы организации питания:

- 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 дня каждого ребенка и режимом работы ДООУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДООУ с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарно-просветительской работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

Ежедневно проводится контроль соблюдения сроков реализации продуктов, их хранения, товарного соседства, температурного режима в холодильниках. Особое внимание уделяется ведению бракеражей: сырой продукции с целью контроля сроков реализации продукта, вареной продукции с целью контроля качества приготовления пищи.

ДООУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) детей в группах с 10,5-ти часовым пребыванием.

При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

В промежутке между завтраком и обедом организован дополнительный приём пищи - второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. После сна организован полдник, включающий кисломолочные продукты и мучные изделия.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При отсутствии, каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

В целях профилактики гиповитаминозов в ДООУ проводится круглогодичная искусственная С - витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

Средняя стоимость питания составляет 126 р. 46 коп.

Перечень юридических лиц и ИП, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в МБДОУ ДС № 35 пгт Афипского МО Северский район

Поставщик	ФИО руководителя	Юридический адрес	ИНН/ОГРН	Наименование продукции
Индивидуальный предприниматель Алиев Анатолий Рагилович	Алиев Анатолий Рагилович	353230 Краснодарский край, Северский район, пос. Ильский, ул. Российская, 8	ИНН 234800175210 ОГРН 304234812700185	Рыба, мясо, молоко и молочная продукция, яйцо, овощи, фрукты, бакалея
ООО «Афипский хлебокомбинат»	Тишковский Дмитрий Васильевич	353235 пгт Афипский Ул. Краснодарская, 15	ИНН 2348037540 ОГРН 1152348000376	Хлеб