В дошкольном учреждении организовано сбалансированное питание в соответствии с примерным 10-дневным меню. Питание детей осуществляется в соответствии с действующими Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с изменениями от 22.08.2024 №9.

Примерное цикличное 10-дневное меню разработано для детей в возрасте от 2  до 3  лет  и  от  3 до 7 лет с целью обеспечения их физиологических и возрастных потребностей в пищевых веществах и энергии. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. В ежедневный рацион питания включены мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупы и др.

В учреждении осуществляется 4 разовое питание детей: завтрак, второй завтрак, обед,  полдник. Перерыв между приемами пищи соответствует требуемым нормам. Проводится витаминизация третьих блюд.

На стенде возле пищеблока вывешен график выдачи готовой продукции для каждой группы, ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

На информационном стенде для родителей и в группах также ежедневно вывешивается меню с перечнем блюд на день и нормой выдачи.

Одним из важнейших условий рационального питания является разнообразие пищи, под которым понимается не только использование различных продуктов, но и применение разных способов их кулинарной обработки. Основными приемами кулинарной обработки являются отваривание, тушение, запекание, т.е. соблюдаются принципы щадящего питания.

Для правильного приготовления блюд разработаны технологические карты. В которых указаны раскладка, калорийность блюда, содержание в нем белков, жиров, углеводов. Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. В учреждении осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Бракеражная комиссия систематически контролирует закладку продуктов, технологию приготовления и качество пищи, выдачу пищи с пищеблока по группам и объем блюд.

**Принципы организации питания в детском саду**

1. Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
2. Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ.
3. Максимальное разнообразие продуктов и блюд.
4. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности.
5. Оптимальный режим питания.
6. Соблюдение гигиенических требований к питанию.

Воспитатели в группе приучают детей к правильной последовательности приема пищи, к чистоте, опрятности и самостоятельности. В организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной обстановки в группе: дети обеспечены соответствующей эстетичной посудой, удобно сидят за столом (за каждым из них закреплено постоянное место). Воспитатели проводят большую работу по привитию культурно-гигиенических навыков за столом. Культура поведения за столом – это не просто красота манер, это здоровье. Воспитатели поощряют стремление ребенка участвовать в сервировке и уборке стола.

В течение года за питанием осуществлялся систематический контроль администрацией, родительским комитетом, Управлением Роспотребнадзора, бухгалтерией ДОУ.