

РОССИЯ, 443095, г. САМАРА, ул. Ташкентская, д. 144  
тел.: (846)956-08-42; факс: (846) 956-28-96; e-mail: [sdo.ds120@63edu.ru](mailto:sdo.ds120@63edu.ru)

### **Информация об условиях питания обучающихся**

Организация питания в ДООУ возлагается на дошкольное образовательное учреждение. ДООУ обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении по нормам, установленным законодательством.

Устанавливается 5-разовое питание детей. Питание детей в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным перспективным 10-дневным меню. Меню составляется комбинатом школьного питания Кировского района и утверждается заведующим. В ДООУ используется примерное 10-дневное меню, рассчитанное на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

На основании примерного 10-дневного меню ежедневно составляется меню — требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей дошкольного возраста.

Проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд.

Ежедневно поваром отбирается суточная проба готовой продукции, которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся в ДООУ в соответствии с заключенными договорами и принимаются при наличии сертификата качества и накладной.

Рациональное питание — залог здоровья

Рациональное питание детей дошкольного возраста — необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

Правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям.

Основным принципом правильного питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Ежедневный набор продуктов — мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, хлеб, круп.

Правильное рациональное питание — важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

Первые блюда представлены различными борщами, супами, как мясными, так и рыбными.

В качестве третьего блюда — компот или кисель из свежих фруктов или сухофруктов.

На завтрак готовятся различные молочные каши, блюда из творога, яичные омлеты.

Из напитков на завтрак дается злаковый кофе с молоком, молоко, чай, какао.

На второй завтрак детям предлагаются фрукты, фруктовые соки, кисломолочные напитки.

Готовая пища выдается только после снятия пробы. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в группе. Группа обеспечена соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи. Организация питания находится под постоянным контролем у администрации детского сада.