

Основными задачами организации питания воспитанников ДОУ являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным, физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- соблюдение принципов щадящего рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества питания и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Основными организационными принципами питания воспитанников ДОУ являются:

- организация рационального питания основана на соблюдении утвержденных продуктов, утвержденного 10-ти дневного меню;
- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы обеспечиваются 10-ти дневным меню;
- прием пищи организуется в группах, осуществляется при высокой культуре обслуживания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания включает соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздачи блюд.

Основные принципы организации сбалансированного рациона:

- питание в дошкольном учреждении строится в соответствии с основными требованиями к рациональному питанию: химический состав, калорийность, объем рациона и режим питания.
- особое внимание уделяется объему пищи, который строго соответствует возрасту ребенка, а также рациональному питанию. Меню соответствует полному, необходимому набору продуктов и соотношению соотношения белков, жиров и углеводов.
- в меню присутствуют полноценные продукты, разнообразие которых соответствует потребности детского организма. Дети ежедневно получают мясо, масло сливочное, растительное, овощи, сахар, хлеб. Другие продукты – рыбу, сметану, сыр, яйцо, творог – используются через день или один-два раза в неделю.
- разнообразие пищи достигается как за счет широкого использования набора продуктов, так и за счет различных способов их кулинарной обработки, позволяющей приготовить из одного продукта широкий ассортимент блюд.

- в питании детей используются, как белые крупы – рис, манная. Так и черные – гречневая, овсяная, пшено, ячневая, пшеничная.
- круглый год дети получают свежие овощи (помидоры, огурцы) и фрукты (апельсины, яблоки, груши, бананы).
- в целом набор и разнообразие продуктов круглый год соответствует потребности в питательных веществах по мере роста и развития детей.