Правильно организованное питание детей дошкольного возраста в условиях ДОУ является важным фактором в формировании роста и развития ребенка, его здоровья не только на данный момент, но и в будущем. Организация питания в МБДОУ базируется на следующих принципах:

- правильная организация режима питания;

- энергетическая ценность пищевых рационов (не менее 70 %), соответствующих энерготратам детей;

- сбалансированность рациона по всем необходимым пищевым ингредиентам (белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы);

- использование технологической и кулинарной обработки продуктов, соответствующей требованиям СаНПин и обеспечивающей высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности продуктов;

- соблюдение всех санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к получению и транспортировке продуктов, местам и условиям их хранения, кулинарной обработке, раздаче блюд, обработке посуды в групповых ячейках;

- осуществление ежедневного контроля за выполнением санитарно-гигиенических требований.

В ДОУ организовано 4-х разовое питание детей: завтрак, II завтрак, обед, полдник.

При составлении меню-требования мед.диет.сестра руководствуется разработанным и утвержденным 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года. Если отсутствуют те или иные продукты, возможна их замена равноценными (по содержанию белка и жира).

При получении продуктов на склад, работниками ДОУ осуществляется контроль правильности перевозки продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Доставленные продукты подвергаются ознакомлению с сопроводительными документами, санитарному осмотру и бракеражу. Это особенно важно при поступлении скоропортящихся продуктов: мяса, колбасы, рыбы, молока и т.п. Качество продуктов обычно оценивают кладовщик и медицинский работник ДОУ. Все данные осмотра фиксируют в специальном журнале.

ДОУ полноценно обеспечено промышленными холодильниками, имеются кладовые для хранения сухих и сыпучих продуктов, для овощей. Складские помещения и холодильное оборудование содержатся в чистоте, для контроля исправности холодильного оборудования, они обеспечены стационарными термометрами, ежедневно заполняется журнал температурного режима. Ведется строгий контроль за сроками реализации и условиями хранения продуктов, технологии приготовления пищи и бракеража. Бракераж продуктов производят не только при приеме на склад или закладки в холодильник, но и при поступлении их со склада на кухню.

Медицинская сестра присутствует при закладке основных продуктов и раздаче готовых блюд. Она следит за тем, чтобы при кулинарной обработке продукты не теряли своих ценных качеств, чтобы объем готовой пищи точно соответствовал количеству порций по утвержденной норме.

Готовая пища раздается сразу после ее приготовления. Это необходимо для сохранения в ней витаминов и вкусовых качеств, а также для предупреждения пищевых отравлений. Готовую пищу при переноске закрывают крышками.

Витаминизация пищи проводится в пищеблоке.

Перед едой детей учат мыть руки, во время приема пищи - правильно сидеть (не откидываться на спинку стула, не расставлять локти, не ставить их на стол), пользоваться столовыми приборами.

Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания к следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится 1 раз в месяц (подсчитывают энергетическую ценность, количество белков, жиров и углеводов). Осуществляется контроль за организацией и проведением санпросветработы среди персонала.

Ребёнок с ОВЗ или ребёнок-инвалид в ДОУ обеспечивается горячим питанием. Организация питания соответствует нормативно-правовым актам, регулирующим порядок оказания данной государственной услуги.

Питание детей-инвалидов и детей с ОВЗ осуществляется по тем же принципам и меню, которое рассчитывается для детей, не имеющих ограничения по здоровью.