

Принципы организации сбалансированного питания

- Взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- Разнообразие рациона
- Обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- Учет индивидуальных особенностей детей;
- Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания;
- Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

При составлении рациона ребёнка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья.

Рацион питания разнообразный, включает все основные группы продуктов. Есть технологические карты приготовления пищи.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Группа обеспечена соответствующей посудой, удобными столами. Воспитатель приучает детей к чистоте и опрятности при приёме пищи.

Контроль за качеством питания, разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется бракеражной комиссией.

В меню представлены разнообразные блюда. Таким образом, детям обеспечено полноценное сбалансированное питание.