**Режим питания воспитанников дошкольного учреждения**



**МБДОУ ДС №26 п. Таежный**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | |  | Организация питания в детском саду является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья  детей ). Основой организации питания детей в ДОУ служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные  санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, а также составленное на их базе примерное 10-ти  дневное меню. Данное меню соответствует нормам физиологической потребности детей в пищевых веществах и  энергии с учетом их возраста и времени пребывания в детском саду. Для детей с 10ти часовым пребыванием в  ДОУ организовано 4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник;  Детям, имеющим пищевую аллергию, производится замена блюд на основе соответствующих норм питания и меню.  Для обеспечения преемственности питания в детском саду и дома для родителей вывешивается ежедневное меню.  Важнейшим условием правильной организации питания детей является устройство, оборудование и содержание  пищеблоков.  Помещения пищеблока нашего детского сада отремонтированы, имеют и складское помещение, оснащенные  необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и пр.  Контроль за качеством питания, соблюдением 10-ти дневного меню, закладкой продуктов питания,  их кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, правильностью хранения и  соблюдением сроков реализации продуктов питания, содержанием пищеблоков осуществляют заведующий,  кладовщик. |  | |  |  |  |  |  | | --- | |  | |  | |  | | --- | | Воспитанники обеспечены сбалансированным питанием.  Организованно 4-х разовое питание на основе примерного 10 дневного меню, разработанного в соответствии  с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил, а также со «Сборником методических рекомендаций по  организации питания детей» .   В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы.  Между завтраком и обедом дети получают соки и кисломолочные напитки, свежие фрукты  В ежедневный рацион включены овощи и фрукты. |   **Режим питания детей:**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Время приёма пищи | Режим питания детей в ДОУ | | | | 8-10 часов | 11-12 часов | 24 часа | | 8.30 - 9.00 | завтрак | завтрак | завтрак | | 10.30 – 11.00 (рекомендуемый) | второй завтрак | второй завтрак | второй завтрак | | 12.00        -13.00 | обед | обед | обед | | 15.30 – 16.00 | полдник | полдник | полдник | |  | \_\_\_ |  |  | |  |  |  |  | |  | |  |  |  | |