

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 77»  
 — И.В. Кириллова

**Порядок организации питания и приема пищи  
воспитанников 3-7 лет в условиях МБДОУ «Детский сад № 77»**

1. В МБДОУ «Детский сад №77» (далее Учреждение) питание детей осуществляется посредством реализации основного (десятидневного) меню, включающего горячее питание, обеспечиваются условия в рамках индивидуального подхода с учётом особенностей здоровья воспитанников на основании рекомендаций врачей (с аллергическими реакциями на отдельные продукты питания, с заболеванием сахарным диабетом и др.) в соответствии СанПиН 2.4.3648-20 и 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2. В распорядке дня воспитанников строго регламентирован прием пищи, родители (законные представители) должны помнить время кормления детей и не лишать воспитанника возможности принятия пищи, не забирать его во время кормления, приводить к указанному времени.

3. Запрещается приносить в Учреждение любые продукты питания, воду и другие напитки. На праздничные мероприятия (новогодние утренники) допускаются сладкие угощения при наличии сертификата соответствия качества продукции.

4. В детском саду осуществляется пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин.

Завтрак – молочные каши: овсяная, пшенная, рисовая, гречневая, манная.

В качестве напитка – кофейный напиток и какао на молоке, чай с бутербродом с маслом, сыром, джемом или кондитерским изделием.

Второй завтрак – детям дают фрукты.

Обед – закуска в виде салатов из овощей с растительным маслом. Первое горячее блюда – щи, борщ, рассольник, гороховый, суп с крупами и макаронными изделиями на курином бульоне. Второе блюдо – мясное, из печени с гарниром, солянка, овощное рагу, картофель отварной. Третье блюдо – компот из свежемороженых ягод, свежих фруктов, сухофруктов, хлеб ржаной.

Полдник – кисломолочные продукты, выпечка собственного производства,

кондитерские изделия.

Ужин включает в себя блюда из творога – запеканка, пудинг, блюда из рыбы, овощей, омлет из натуральных яиц, хлеб пшеничный, а также напиток – чай с сахаром, кисель из свежемороженой ягод, сок.

5. В Учреждении имеется картотека блюд с разработанными технологическими

картами, позволяющими выдерживать все требования к приготовлению разнообразных детских блюд. При разработке меню учитывается возрастная группа детей и их физиологическая потребность в белках, жирах и углеводах, калорийности блюд,

В детском саду действует 2 десятидневных меню – на осенне-зимний период и на весенне-летний. Родители могут ежедневно познакомиться с меню на день, получить консультацию и ответы на вопросы связанные с организацией питания у медицинского персонала детского сада, в родительских уголках групп.

6. Для контроля за организацией питания детей в МБДОУ «Детский сад № 77» создана Бракеражная комиссия, в состав которой входят сотрудники Учреждения. Контроль за качеством приготовления пищи осуществляют медицинская сестра и представители администрации Учреждения.

Выдача готовых блюд с пищеблока и прием пищи в группах осуществляется согласно режиму дня возрастных групп и в соответствии с утвержденным графиком выдачи готовых блюд и приёма пищи для возрастных групп МБДОУ «Детский сад № 77» на учебный год.

7. Поступающие продукты питания для приготовления блюд имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся в кладовой с соблюдением требований Сан ПиН и товарного соседства.

Важным условием организации питания является строгое соблюдение санитарно-гигиенических и культурно-гигиенических норм и правил, сервировка стола.