

Уважаемые родители!

С организацией питания в нашем детском саду вы можете ознакомиться на этой страничке.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно-приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.



Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

В детском саду организовано **трех разовое питание**(завтрак, обед, уплотненный полдник) + 2-й завтрак.



Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, пшенная, гречневая, рисовая. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка – чай с молоком, кофейный напиток, какао на молоке, какао со сгущенным молоком, чай с соком, бутерброд с маслом ,бутерброд с сыром, бутерброд с повидлом.

Второй завтрак- 10.00 фруктовый сок или свежие фрукты

Обед – салаты: морковный, свекольный, витаминный, салат из свежей капусты, зеленого горошка из квашенной капусты. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рассольник, суп с клецками, суп гороховый, куриный бульон с гренками. Второе блюдо – из мяса, мясо птицы, рыбы и разнообразные гарниры. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, из компотной смеси, чай с лимоном, кисель. Хлеб(ржаной и пшеничный). Ежедневно проводится витаминизация третьего блюда.



Уплотненный полдник – включает в себя блюда из творога, блюда из рыбы, овощей, картофеля, молочный суп. Салаты. Различная выпечка. Чай с лимоном, чай с молоком, молоко. Кондитерские изделия.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в соответствии требований СанПиН 2.4.1.3049-13 и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, продукты **НЕ ОБЖАРИВАЮТСЯ**.

Наши поставщики:



ООО "ОРО ЧПС" (ОВОЩИ)
АО "ППЗ КАНАШСКИЙ" (ЯЙЦО)
АО "ЧХП КАНАШСКИЙ ЭЛЕВАТОР"(КРУПА)
ООО"АВАНГАРД"(крупа)
ЗАО "Энергия"(хлеб)
ИП Вишневский В.Н.(рыба)
ИП Петров Г.А.(молочные продукты)
ИП Биаметов Ф.Ф.(мясо, куры)



ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

ПОВАР	ПОВАР	КУХОННЫЙ РАБОТНИК
Надежда Сергеевна	Наталья Павловна	совмещение
Стаж работы: 14 лет	Стаж работы: 7 лет	

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Пищеблок состоит из овощного, холодного, мясорыбного, горячего цехов и склада. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.