

## *Организация рационального питания*

Организация рационального питания осуществляется в ДОУ в соответствии с [СанПин 2.4.1.3049-13](#).

ДОУ обеспечивает воспитанников 4-х разовым сбалансированным питанием в соответствии с их возрастом, длительностью пребывания в ДОУ и по нормам, согласно действующим государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке.

В 10-ти дневном меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Каждое блюдо готовится в соответствии с разработанной и утвержденной картотекой блюд (технологические карты). Ведется бракеражный журнал с фиксированием результатов снятия проб и качества приготовления блюд. Продукты со снабжающих предприятий поступают с сертификатами качества. С каждого готового блюда оставляются суточные пробы, которые хранятся 48 часов.

Подсчет основных ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводится бракеражной комиссией 1 раз в месяц, подсчитывается калорийность, количество белков, жиров, углеводов, витаминов В1, В2, С, Са, Fe.

Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляется заведующим ДОУ.

Ежедневно, в обед, проводится С - витаминизация третьего блюда. Соль в приготовлении пищи используется йодированная.