**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

Питание в дошкольном отделении организовано в соответствии с приказом ДО города Москвы № 1146 от 30.12.2011 «Об организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы 2012 году» и государственным контрактом № 0173200001412001194-3 от 24.12.2012 г. на оказание услуг по организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений, подведомственных Департаменту образования города Москвы в 2013 – 2015 годах, расположенных в районах Хорошево-Мневники, Щукино, Строгино Северо-Западного административного округа города Москвы»

***Основные принципы организации питания:***

 \*   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).

*Количество приемов пищи в нашем дошкольном отделении – 4 раза в день.*

**Завтрак** – молочные каши: овсяная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога, выпечкой собственного производства. В качестве напитка – кофейный напиток с молоком, какао на молоке, бутерброд с маслом сыром.

**2-ой завтрак** -     Вода питьевая детская. Плоды и ягоды свежие

**Обед** – первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупами или макаронными изделиями. Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов, чай с лимоном.

**Уплотнённый полдник** - блюда из творога – запеканки, пудинги, блюда из рыбы, птицы, овощей, омлет из натуральных яиц, а также напиток – молоко, соки, чай с лимоном, выпечка собственного производства, печенье, кондитерские изделия.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН 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 — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.