

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ Г. НИЖНЕВАРТОВСКА  
ДЕТСКИЙ САД №38 «ДОМОВЁНОК»

# Организация питания в ДООУ





**Правильное питание –  
важный компонент здорового  
образа жизни!**

## **Нормативно - правовые документы, регламентирующие деятельность детского сада по организации питания**

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-I «О защите прав потребителей»
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26)
- Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции».

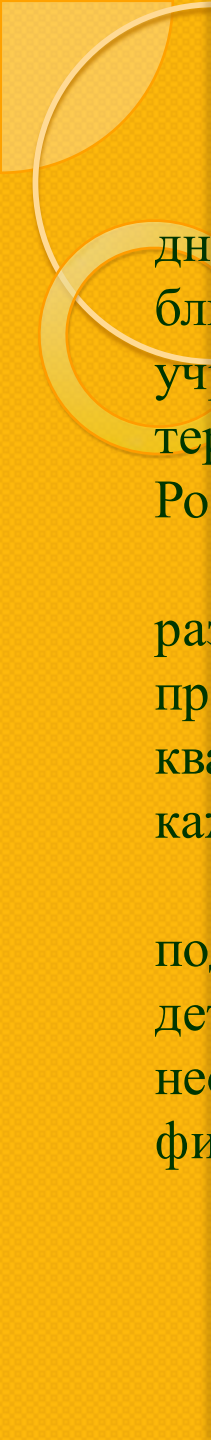
## Порядок обеспечения продуктами питания

Порядок обеспечения продуктами питания осуществляется на основании Договора между поставщиком и заказчиком, аукционов, конкурсных котировок.

Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо (кладовщик, медицинская сестра, бухгалтер) в соответствии с требованиями СанПиН, спецификацией проложенной к договору.

## **Поставщики продуктов питания:**

- **ИП «Кападжян С.Д» - хлеб;**
- **ИП «Егоров А.А.» – крупы;**
- **ИП «Тухтаев Д.Т.» – свежие фрукты и овощи;**
- **ООО «Молочный завод» – молоко, кефир, йогурт;**
- **АО «Золотые луга» - снежок;**
- **ИП «Бадыгина Ф.Г.» – творог;**
- **ИП «Закриев В.Т.-А.» – рыба, мясо, консервы, сухофрукты;**
- **ИП «Бабчинецкий Г.Н.» - свежемороженная ягода;**
- **ООО Птицефабрика Нижневартовская – яйцо;**
- **ООО «Конфети» – кондитерские изделия, соки;**
- **ИП «Просвиряков» - колбасные изделия-сосиски.**



Питание в детском саду осуществляется на основе 10-дневного циклического меню и технологических карт по приготовлению блюд питания детей в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Нижневартовска, разработанных ГУ НИИ терапии СО РАМН (г. Новосибирск). Меню согласовано с Роспотребнадзором.

В 10-дневном (примерном) циклическом меню, разработанном ГУ НИИ терапии СО РАМН (г. Новосибирск) представлены по сезонам "зима-весна" (1 квартал), "весна-лето" (2 квартал), "лето-осень" (3 квартал), "осень-зима" (4 квартал). В каждом рационе по 10 вариантов меню.

Рационально составленное циклическое меню (из 10 дней) - это подбор блюд суточного рациона, который удовлетворяет потребность детей в основных пищевых веществах и энергии с учетом возраста, необходимых для нормального роста, обеспечивающие физиологическую потребность детей в необходимых веществах.

**Какие продукты должны быть обязательными в рационе ребенка?**

**РЫБА**

**ОВОЩИ**

**МЯСО**

**ФРУКТЫ**

**МОЛОКО**

**КИСЛО-  
МОЛОЧНЫЕ  
ПРОДУКТЫ**

**КРУПЫ**





# Страничка на официальном сайте ДО : «Разговор о правильном питании»



Домовёнок

Псковский сад №38

[Главная](#)[Гостевая книга](#)[Форум](#)[Родителям](#)[Новости](#)[Доступная среда](#)

## Разговор о правильном питании



Уважаемые родители!

Здоровое питание играет главнейшую роль в развитии ребенка, так как от него напрямую зависит, сколько разнообразных витаминов и микроэлементов, необходимых для роста и развития получит Ваш ребенок!

В рационе питания ребенка любого возраста должны соблюдаться определенные правила и принципы. Благодаря этому можно быть уверенным в том, что ребенок получит все, что необходимо для своего роста и развития. Питание ребенка должно полностью покрывать все затраты организма, оно должно быть сбалансированно по числу пищевых веществ, содержать необходимые витамины и микроэлементы. Самым главным условием сбалансированности питания – является его разнообразие. Важно также учитывать и личные предпочтения ребенка, и его возможную непереносимость некоторых продуктов питания. Внимание необходимо обращать и на кулинарную обработку продуктов питания. Жаренные, острые и маринованные блюда не лучшая пища для дошкольника. Особое внимание необходимо обращать на соблюдение всех санитарных правил при приготовлении пищи, и уделять внимание срокам годности.











# МЫ КУШАЕМ



# Воспитание культурно-гигиенических навыков по возрастным группам **ранняя группа (2-3 года)**





## младшая группа (3-4 года)







## средняя группа (4-5 лет)



## старшая группа (5-6 лет)











## подготовительная группа (6-7 лет)



## подготовительная группа (6-7 лет)







# Родительское собрание с дегустацией блюд



# Родительское собрание с дегустацией блюд





# Родительское собрание с дегустацией блюд



# Родительское собрание с дегустацией блюд



# Родительское собрание с дегустацией блюд





# Родительское собрание с дегустацией блюд

