**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Детский сад № 5 комбинированного вида»**

ул. Некрасова, д.19а, г. Великие луки, Псковская обл., 182100, тел.(81153)3-72-69

Организация питания в МБДОУ Детский сад № 5.

Организация питания в нашем детском учреждении представляет определенные трудности, так как дети к нам поступают с уже сформированной пищевой сенсибилизацией.

Большой процент составляют дети с труднозаменимыми в рационе пищевыми продуктами (молоко, куриное яйцо, рыба, красные овощи и фрукты).

В такой ситуации, помимо устранения из диеты продуктов потенциальных аллергенов, необходимым является исключение индивидуальных аллергенов, т.е. ребенок нуждается в выработке индивидуальной элиминационной диеты.

Наши наблюдения свидетельствуют о том, что строгое исключение из диеты выявленных пищевых аллергенов, даже если эти продукты обладают высокой пищевой ценностью (молоко, яйцо, рыба и др.), приводит к отчетливому улучшению состояния и физического развития ребенка.

Основным принципом питания детей в нашем детском саду, страдающих аллергическими заболеваниями, является максимально возможное обеспечение сбалансированным питанием, при условии обязательного ограничения продуктов с высокой сенсибилизирующей активностью и исключения индивидуальных аллергенов.

Исключаются из неспецифической гипоаллергенной диеты блюда и продукты, в состав которых входят пищевые добавки, консервированные продукты, копчености, творожные сырки, красители.

Для восполнения дефицита животного белка увеличивается по сравнению с физиологическими нормами количество мяса, сливочное масло заменяем растительным.

Потребность в углеводах обеспечиваем за счет полисахаридов овощей и злаков, жидкость в гипоаллергенной диете дозируется в соответствии с возрастными нормами.

Потребность в витаминах удовлетворяется за счет витаминизации 3-го блюда, свежих фруктов и сухофруктов.

Перечень документов.

1. Ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания.
2. Журнал учета скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок.
3. Журнал учета температурного режима холодильника.
4. Журнал бракеража готовой продукции.
5. Журнал Витаминизации третьего блюда.
6. Журнал «Здоровья».
7. Технологические карты на блюда.
8. 10-дневное меню.
9. Таблица замены продуктов.
10. Журнал учета теоретической калорийности.
11. Ведомость выполнения натуральных норм.

Заведующая Г.Н. Тимошенко