

Основные принципы организации питания в нашей организации:

- Полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;
- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;
- 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;
- Объем рациона, режим питания, обстановка, формирующие у детей навыки культуры приема пищи;
- Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).
- Обеспечение правильного питьевого режима детей;
- Постоянный контроль за правильной организацией питания