***Организация питания в детском саду***

   Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания.

   Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости.

 Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно-психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

   Организация питания в ДОУ включает следующие направления: материально – технические условия (обеспечение) ; кадровые условия; воспитательно – образовательная работа педагогов; творческий подход педагогов в организации питания.

   Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049 – 2013 (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций).

  В ДОУ организовано трехразовое питание на основе примерного десятидневного меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

  Рацион питания разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей. Один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

   При разработке меню учитываются возрастные группы: от 2 до 3-х лет и от 3-х до 7-ми лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей.

  Для осуществления контроля организации питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке.

   Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, 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.

*Задачи организации питания воспитанников:*

- обеспечение воспитанников пищевыми веществами, в том числе незаменимыми, и энергией в соответствии с возрастными физиологическими потребностями в них, с учетом времени пребывания в ДОУ и характера осуществляемой деятельности;

- формирование рационального пищевого поведения;

- создание психологически комфортных условий для воспитанников ДОУ.

*Основные принципы организации питания в нашем учреждении:*

- полноценность и сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;

- соответствие энергетической ценности и рациона энергозатратам ребенка;

- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона;

- правильная технологическая и кулинарная обработка прдуктов, напрваленная 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 требований к питанию (безопасность питания);

- обеспечение правильного питьевого режима детей;

- постоянный контроль за правильной организацией питания.