|  |  |
| --- | --- |
| **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**            Одна из главных задач, решаемых ДОУ – это  обеспечение  конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.     Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их  гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. |   |

           Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества – как в семье, так и в организованных детских коллективах.

**Основными принципами питания воспитанников в ДОУ являются:**

 Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его  сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

     Получение воспитанниками ДОУ четырехразового  питания, обеспечивающего растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В промежутке между завтраком и обедом дополнительный приём пищи – второй завтрак, включающий сок (напиток) или свежие фрукты. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

 Осуществление питания  в соответствии с примерным цикличным десятидневным меню, согласованным с Роспотребнадзором и утвержденным заведующим  детским садом, и разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания.

 Включение в повседневные рационы питания всех основных групп продуктов – мяса, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара, хлеба, круп, сливочного и растительного масла и др.

 Правильный подбор продуктов.

 Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

 Соответствие технологической и кулинарной обработки продуктов и блюд принципу щадящего питания (варка, тушение, запекание), которые обеспечивают их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

 Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей  с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения), исключение жарки блюд.

 Не допущение использования запрещенных СанПиН пищевых продуктов и блюд.

 Организация питьевого режима.

 Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).

 Стремление, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными.

 Строгий режим питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин при котором длительность промежутков между отдельными приемами пищи не превышает 3,5 – 4 часов, так как, если интервал между приемами пищи слишком велик (больше 4 часов), у ребенка снижаются работоспособность, память. Чрезмерно же частый прием пищи снижает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ

 Различие рациона питания по количественному составу в зависимости от возраста детей: группы детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет с учетом  суммарного объема блюд по приемам пищи.

 Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

 Соблюдение рекомендуемых продуктовых наборов (СанПин), а также разработанных на их основе типовых рационов питания

 Выход блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией.

 В зависимости от возраста детей следует придерживаться массы порции, указанной в таблице.

 Учитывается индивидуальные особенности питания детей в адаптационный период.

 Витаминизация блюд.

 Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

 Сочетание организации питания детей в ДОУ с правильным питанием ребенка дома:

- с этой целью родителям систематически предоставляется сведения о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в ДОУ, для чего в группах вывешивается меню;

- организация информационных стендов;

- беседы с родителями об особенностях питания ребенка в период адаптации к ДОУ

 Производственный контроль за организацией питания.

  **Контроль за организацией питания в ДОУ**

        Организация питания в ДОУ осуществляется заведующим ДОУ. Контроль качества питания, его разнообразия, витаминизация блюд, закладка продуктов питания, соблюдение кулинарной обработки, соблюдение норм выхода блюд, контроль вкусовых качеств пищи, санитарное состояние пищеблока, правильность хранения и соблюдение сроков реализации продуктов возложены на медицинский персонал ДОУ.

     Также основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду создана и действует бракеражная комиссия, которая работает на основании «Положения о бракеражной комиссии МБДОУ "Детский сад №383 г. Челябинска"».

      Организация питания детей отвечает нормам СЭС, имеется оснащенный пищеблок.

       Договора о порядке обеспечения и доставки продуктов заключаются ежеквартально с организациями установленным порядком.  При поставке продуктов строго отслеживается наличие сертификатов качества.

     В ДОУ имеется вся необходимая документация по организации детского питания. На пищеблоке имеется бракеражный журнал, журнал здоровья.  На каждый день пишется меню-раскладка.