**Организация питания**

 **В МДОУ «Детский сад «Колокольчик» д.Вёски Лихославльского района**

Организация питания в дошкольном учреждении является одним из условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей. Основой организации питания детей в ДОУ служат среднесуточные наборы продуктов, рекомендованные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. N 26, а также **составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню**. Для детей 10,5 часовым пребыванием в нашем ДОУ организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник.

 Наш детский сад старается придерживаться принципов рационального питания:

 1.Калорийность пищи не превышает энергозатрат организма.

 2.В суточный рацион входят пищевые вещества в сбалансированном виде.

 3.Соблюдение режима питания.

 4.Питание разнообразно.

 5.Правильное сочетание блюд.

 6.Все продукты свежие и доброкачественные. При приготовлении блюд нет отклонений от технологии приготовления.

 7.Соблюдение эстетики оформления приготовленных блюд.

Организация питания детей в дошкольном учреждении должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Мы стремимся, чтобы питание детей вне ДОУ дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе. Для обеспечения преемственности питания в детском саду и дома для родителей вывешивается ежедневное меню.

 Важнейшим условием правильной организации питания детей является устройство, оборудование и содержание пищеблока. Помещение пищеблока нашего дошкольного учреждения имеют необходимые производственное и складское помещения, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и пр. в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

 Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОУ осуществляет заведующий. В ее обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. Также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группе.

 Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, проверяются на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются для них качественные удостоверения с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных (например, для молока и молочных продуктов - жирность, содержание белка).

Ежегодно перед началом учебного года заведующим издается приказ об организации питания детей на основании Положения об организации питания в ДОУ.

 Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОУ созданы:

- Бракеражная комиссия

 Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, которые принимаются Советом ДОУ и утверждаются заведующим. Приказ издается ежегодно на начало учебного года.