**Организация питания в МКДОУ «Детский сад № 12»**

**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 и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания  в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 3

**Завтрак**– горячие блюда - молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, ячневая, гречневая, суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка – чай, чай с молоком,   кофе или какао на молоке с бутербродом с маслом ,сыром, кондитерские изделия.

**Обед** – первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, рыбный суп. Второе  горячее блюдо – мясное, рыбное, из птицы, из печени с гарниром. Обед может включать закуску (салат или порционные овощи). Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов,   . Хлеб.

**Полдник**  может включать в себя  молоко или другие молочные продукты хлебобулочные изделия,  выпечку собственного производства, кондитерскими изделиями, печенье, сушки, пряники.

**При 3-хразовом питании ужин может быть уплотненным**

Питание детей в Учреждении и организация питьевого режима осуществляются в соответствии с требованиями СанПиНа.

Питание детей организуется в столовой

При разработке меню учитывают возрастные группы: с 1до3 лет и с 3 до 7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион  разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

С полным **10-ти дневным меню**родители могут ознакомиться в  медицинском кабинете.

В ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мг, для детей 3–7 лет – 50,0 мг на порцию). Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе шеф-повара, представителя администрации ДОУ и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном  журнале.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в  с соблюдением  требований СаНПин и товарного соседства.

Поставщики продуктов питания, обеспечивающие транспортировку продуктов до детского сада,  имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привозят  в детский сад, их приемку организуют заведующая.

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.

Организация и обеспечение питания в Учреждении осуществляется заведующим Учреждением. На пищевые продукты, поступающие в Учреждение, поставщиками предоставляются документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

Учреждение обеспечивает полноценное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по утвержденным в установленном порядке нормам.

В детском саду устанавливается питание детей из расчета 10-часового пребывания ребенка в Учреждении*.* Контроль и ответственность за качество питания, его разнообразие, витаминизацию блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, за санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего Учреждением, работников пищеблока Учреждения и медицинский персонал.