**Организация питания в детском саду**

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.

Питание в детском саду организуется на основе СанПиН 2.4.1.3049-13 (Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций).

Режим питания детей: 3-х разовое питание.

Детский сад работает по утвержденному 10-ти дневному 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.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1,5-3 лет и 3-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Энергетическая ценность меню просчитано по установленным нормам: для ребенка младше трех лет составляет 1400 ккал, а старше трех лет – 1800 ккал.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых 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 в  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**

Задачи организации питания воспитанников Задачи организации питания воспитанников:

- обеспечение воспитанников пищевыми веществами, в т.ч. 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 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.