**Организация и контроль питания в дошкольном образовательном учреждении**

Организация питания в детском саду 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91, а также **составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню**. Для детей с 12-ти часовым пребыванием в нашем ДОУ организовано  4-х разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Детям, имеющим пищевую аллергию, производится замена блюд на основе соответствующих норм питания и меню.

       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.Учет сезонов года.

 8.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 с рекомендацией о приготовлении блюд на ужин, проводятся консультации по организации питания детей дома.

   В нашем детском саду большое внимание уделяется  строгому соблюдению правил приготовления пищи.

     Важнейшим условием правильной организации питания детей является устройство, оборудование и содержание пищеблока. Помещение пищеблока нашего детского сада имеют необходимые производственные и складские помещения, оснащенные необходимым технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой и пр. в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10.

   Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем.   Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОУ осуществляет технолог ООО «Мельница качества». 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. Старшая медсестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.

   Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все пищевые продукты, поступающие в детское 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).