**Организация питания в ДОУ**

 **«Гурикский детский сад «Солнышко»**

****

**Условия питания о воспитанников ДОУ**

Одним из важных направлений деятельности МКДОУ является организация качественного питания воспитанников.

Основным принципом питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами

Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым договорам, специализированным автотранспортом поставщика.

В ДОУ организовано 3-х разовое питание, обеспечивающее потребность детского организма в пищевых веществах и энергии. Детский сад работает по 5-ти дневному цикличному меню и технологическим картам по приготовлению блюд питания для детей.

В меню представлены рационы зима – весна (1 квартал), весна – лето (2 квартал), лето-осень (3 квартал), осень – зима (4 квартал).

Старшая медицинская сестра ежедневно составляет меню и следят за правильной обработкой и закладкой продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляют контроль за качеством и правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков их реализации, следят за санитарным состоянием пищеблока.

**Организация питания детей в группах**

       Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

·создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

·формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

       Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

·промыть столы горячей водой с мылом;

·тщательно вымыть руки;

·надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

·проветрить помещение;

·сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

**Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.**

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

**Мероприятия проводимые в детском саду:**

·Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;

·Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

·Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;

·Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты

·Ежедневно ведется бракераж готовой продукции.

**Организация питьевого режима**

В нашем детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

Питьевой режим в группах обеспечивается через кипячёную воду , обеспечивая тем самым бесперебойное удовлетворение детей в жидкости.