***ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБДОУ ДСОВ №1.***

В детском саду большое внимание уделяется организации питания. В своей работе мы руководствуемся  следующими принципами:

* Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
* Сбалансированность рациона по всем заменяемым и незаменяемым пищевым ингредиентам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, различные классы углеводов;
* Максимальное разнообразие рациона.

Организация рационального питания детей в ДОУ основана на соблюдении утвержденных наборов продуктов.

В детском саду имеется примерное перспективное меню, специально разработанная картотека блюд, где указаны раскладка, калорийность блюд.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно с оценкой вкусовых качеств. При этом  осуществляется регулярный медицинский контроль, за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно – эпидемиологический контроль, за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Диетическая сестра систематически контролирует   приготовление пищи, объем продуктов, время закладки продуктов в котел, раздачу пищи по группам, а также  качество приготовления пищи.

График выдачи питания  разрабатывается в  соответствии с возрастными особенностями  детей и рекомендациями.

 Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 3 раза в день:

* 8.00 – 8.30
* 10.00 – 10.30
* 14.00 – 14.30

В ДОУ выполняются принципы рационального здорового питания детей: регулярность, полноценность, разнообразие путем соблюдения режима питания, норм потребления продуктов, гигиены питания и индивидуального подхода к детям во время приема пищи.  Гибкий и динамичный режим ДОУ предусматривает четкое чередование различных видов деятельности и отдыха дошкольников в течение дня, в соответствии с интересами и потребностями, с учетом времени года, возрастом детей и состоянием их здоровья.

 Контроль  за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующую хозяйством Халиченко Екатерину Викторовну.

В ДОУ осуществляется работа с сотрудниками по повышению качества, организации питания, с родителями воспитанников в целях организации рационального питания в семье, с детьми, посещающими дошкольное образовательное учреждение по формированию представлений о правильном питании и способах сохранения здоровья. Для  обеспечения  преемственности  питания  родителей  информируют  об  ассортименте  питания  ребенка, вывешивая  ежедневное  меню  за  время  пребывания  в  ДОУ.

В  процессе  организации  питания  решаются  задачи  гигиены  и  правил  питания:

* мыть  руки  перед  едой;
* класть  пищу  в  рот  небольшими  кусочками  и  хорошо  ее  пережевывать;
* рот  и  руки  вытирать  бумажной  салфеткой;
* после  окончания  еды  полоскать  рот.

Для того чтобы дети осваивали нормы этикета, стол сервируют всеми необходимыми приборами: скатерть или салфетка, тарелка,  столовая вилка и ложка, чашка с блюдцем и чайной ложкой, со старшей группы по мере необходимости предлагаются ножи. На середину стола ставят бумажные салфетки, хлеб в хлебнице.

В организации питания принимают участие дежурные воспитанники группы. Учитывается и уровень самостоятельности детей. Работа  дежурных сочетается  с работой каждого ребенка: дети сами могут убирать за собой тарелки, а салфетки собирают дежурные.   Огромное значение в работе с детьми имеет пример взрослого. Исходя из этого, предъявляются высокие требования к культуре каждого сотрудника дошкольного учреждения.