**Организация и контроль питания в МБДОУ ДС с.Грабово**

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, а также **составленное на их базе примерное 10-ти дневное меню**. Для детей с 10-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 сочетается с правильным питанием ребенка в семье. Для этого осуществляется четкая преемственность между ДОУ и родителя. 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.

   Питание детей в нашем учреждении находится под постоянным контролем.   Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи в нашем ДОУ осуществляет медицинская сестра. В ее обязанности  входит осуществление контроля за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах. 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 заведующим хозяйством. 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).

Ежегодно перед началом учебного года заведующим издается приказ об организации питания детей.

    Для осуществления качественного и систематического контроля питания в ДОУ создана Бракеражная комиссия

    Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с утвержденным планом.



