**Организация питания**

Рациональное питание детей дошкольного возраста, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно – психического развития.

В Учреждении созданы все условия для организации питания, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- хорошая материально – техническая база пищеблока, в соответствии с рекомендуемым перечнем оборудования;

- санитарно- гигиенические условия на пищеблоке и в группах;

- полный кадровый состав пищеблока и др.

Для организации полноценного питания в начале каждого календарного года заключаются договора с поставщиками продуктов, ежеквартально оформляются заявки на поставку продуктов питания с учетом потребностей, по каждому продукту, на каждого ребенка. С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, разработано примерное десятидневное меню, утвержденное приказом заведующего. Ведется контроль массы порций блюд. Имеются технологические карты, картотека блюд. При составлении меню, согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам для ДОО (Постановление от 15 мая 2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций») (далее – СанПиН), образовательное учреждение придерживается следующих принципов:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

- сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки, аминокислоты, пищевые жиры, и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные соли и микроэлементы;

- максимальное разнообразие рационов, являющееся основным условием обеспечения сбалансированности, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;

- исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями;

- учет индивидуальных особенностей детей;

- обеспечение санитарно – эпидемиологической безопасности питания, включающее соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению и раздаче блюд.

При составлении меню учитывается рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов, представленный в СанПиН.

В дошкольном образовательном учреждении организовано трехразовое питание (завтрак, обед, полдник), которое обеспечивает суточную потребность в пищевых веществах и энергии. В промежутках между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок, или свежие фрукты. В меню нет повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка.

Ежедневно в меню включается: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар. соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок получает все продукты питания в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно СанПиН. При отсутствии свежих овощей и фруктов мы включаем в меню соки. В нашем ДОУ сезонно проводится искусственная С – витаминизация готовых третьих блюд.

В нашем ДОУ создана бракеражная комиссия, которая разрешает выдачу готовой пищи с обязательной регистрацией в специальном журнале. Родительская общественность включена в состав комиссии по питанию.