**Организация питания**

Организация питания в детском саду возлагается на администрацию ДОУ.

В детском саду предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

Воспитанники, посещающие ДОУ, получают пятиразовое питание (завтрак, фруктовый завтрак, обед, молочный полдник, ужин). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты, а также между обедом и ужином организуется дополнительный прием пищи, включающий молочные продукты. По программе «Детское молоко» ежедневно на одного ребенка предусматривается 400 мл молока.

Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного директором ДОУ.

На основе примерного 20-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОУ.

Для детей в возрасте от 1.5 до 7 лет меню.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи-щеблоке.

Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования директора ДОУ, запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ завхозом составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд.

Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С-витаминизация III блюда.

Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

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;

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

Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором 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.

К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.