**Условия питания детей**

 **в МБДОУ № 40 «Маячок» пос. Подъяпольское**

**Шкотовского муниципального района Приморского края**

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно – образовательном процессе.

ДОУ осуществляет питание детей в соответствии с действующими Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами Сан ПиН 2.4.1.3049-13.

Правильное питание – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест.

Организация питания в МБДОУ «Детский сад № 40 «Маячок» пос. Подъяпольское  осуществляется как за счет средств родителей (законных представителей), так и  за   счет   средств    бюджета.

Организацию питания детей  (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке,  создание   условий  для приема пищи детьми в групповых комнатах и пр.) осуществляют работники  Учреждения  в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (заведующий хозяйством, повара, работники пищеблока, воспитатели, помощники воспитателей).

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход.

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом поставщиков.

Продукты принимаются кладовщиком детского сада при наличии сертификатов и маркировочных ярлыков в бракеражном журнале сырых продуктов.

Воспитанники Учреждения получают трёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

* Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
* Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
* Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
* Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
* Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
* Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Завтрак – молочные каши (манная, рисовая пшеничная, гречневая). В качестве напитка – какао с молоком, бутерброд с маслом и сыром, батон.

2-й завтрак – соки, яблоки.

Обед – Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с крупами и т.д.

 Второе блюдо – мясное, рыбное, из птицы, с гарниром.

 Третье блюдо – компот из сухофруктов.

 Хлеб пшеничный.

Полдник – запеканка, омлет собственного приготовления, овощные блюда, а также напиток – чай, кофейный напиток с молоком.

Выпечка собственного производства – ватрушка с творогом, сладкая булочка и т.д., кондитерские изделия (печенье, пряник).

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 30%; обед - 45%; полдник (25%). Возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотнённого» полдника (30-35%) .

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным цикличным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 2 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет,  утвержденным заведующим  Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности соблюдается оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

Приготовление первых, вторых блюд, салатов, кондитерских изделий осуществляется на основе технологических карт, оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню.

 Ежедневно в меню включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим Учреждения.

В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после  охлаждения непосредственно перед  выдачей. Ведется «Журнал витаминизации с аскорбиновой кислотой».

Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному  графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Выдача пищи с кухни производится только после снятия пробы медицинской сестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Пищеблок оснащен всем необходимым производственным инвентарем, кухонной посудой.

Для приготовления пищи   используется   электрооборудование, электрическая плита. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка по утвержденному графику.

Ежедневно соблюдается питьевой режим. Используем кипяченную воду. На пищеблоке имеется график выдачи кипяченной воды. В летний период замена воды через два часа, в другие времена года через 3 часа.