**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 30 «Веселинка»**

Уважаемые родители, правильно организованное питание, обеспечивающее организм ребенка всеми необходимыми ему пищевыми веществами, белками, жирами, углеводами, витаминами и минеральными солями, и энергией, является необходимым условием гармоничного роста и развития детей дошкольного возраста.

Информация представленная в данной рубрике позволит Вам познакомится с особенностями организации питания в детском саду: от поставки продуктов питания до организации питания детей в группах, с консультациями, рекомендациями по организации правильного, здорового питания детей в домашних условиях.

**Сведения об условиях питания и охраны здоровья обучающихся**

Питание является одним из важнейших факторов, который повышает сопротивляемость организма к заболеваниям, благотворно влияет на физическое и нервно-психическое развитие детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, умственному развитию, создает условия для адаптации ребенка к окружающей среде. В МБДОУ «ДСОВ № 30 «Веселинка»» организовано 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, ужин) согласно примерному 10-дневному меню. Ассортимент блюд и кулинарных изделий, на основе которого сформировано примерное меню МБДОУ «ДСОВ № 30 «Веселинка», включает в себя только те блюда, которые по своим рецептурам и технологии приготовления соответствуют научно обоснованным гигиеническим требованиям к питанию детей дошкольного возраста. Основными принципами организации питания в МБДОУ являются:

- Максимальное разнообразие пищевых рационов, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

- Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.

- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.

- 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 детей.

Снабжение детского сада продуктами питания осуществляется ежедневно. Занимается приходом продуктов кладовщик. Приемка продуктов питания является важной составной частью технологического процесса. Продукты принимают по количеству и качеству. Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют необходимые документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, хранятся на складе с соблюдением требований СанПин и товарного соседства. На складе продукты хранятся на стеллажах и подтоварниках согласно нормативным требованиям.

Таинство приготовления обедов и завтраков происходит на кухне. Именно отсюда по детскому саду расплываются вкусные ароматы. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

Пищеблок: Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского питания. Пищеблок в нашем детском саду состоит из: овощехранилища, холодного, горячего цехов, моечной кухонной посуды и кладовой. Пищеблок оснащен необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

При организации питания большое уделяется внимание качеству поставляемой продукции, обработке продуктов и технологии приготовления блюд.

Согласно санитарным требованиям на кухнях есть отдельные зоны - для разделки сырых продуктов, помещение, где моют посуду, горячий цех. Деревянные разделочные доски все с надписями: «для овощей», «для мяса».

Разделочные ножи тоже имеют каждый своего „клиента”: мясо, хлеб, овощи, яйца... Последние, к примеру, перед приготовлением моют в специальной емкости и даже разбивают специальным ножом.

Все продукты подвергаются обработке и хранятся каждый в своем холодильнике, совершенно исключено встретить рядом на полках сырое мясо и, к примеру, сливочное масло. Холодильников на пищеблоке несколько, и это необходимо.

По одной порции каждого блюда повара оставляют в холодильнике на сутки. При любой проверке сразу можно удостовериться, что ели детки именно в этот день.

В нашем детском саду работают высоко квалифицированные повара, которые при соблюдении технологии приготовления пищи готовят по-домашнему вкусно. Все блюда - собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.