**Организация питания**

МБДОУ д/с – о/в № 25 обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с требованием СанПиН.

Рациональное питание детей - необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

В нашем учреждении вопросу правильного сбалансированного питания уделяется большое внимание. С этой целью организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед и уплотнённый полдник. В промежутке между обедом и полдником дети получают дополнительное питание - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

 Разработано примерное десятидневное меню для детей от 1,5 до 7 лет, с учётом требований СанПиН. В меню представлено большое разнообразие блюд, приготовленных из пищевых продуктов, рекомендованных для использования в питании детей дошкольного возраста.

[**Примерное двухнедельное меню**](http://www.mdou-14.ru/images/stories/docs/menu.doc)

 Ассортимент основных пищевых продуктов используемых в питании детей.

  Мясо и мясопродукты:   
   - говядина I категории,   
   - мясо птицы охлажденное (курица),   
   - субпродукты говяжьи (печень),   
  Рыба и рыбопродукты - хек, минтай, морской язык, сельдь (соленая),  
   Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.  
Молоко и молочные продукты:  
- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;  
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром),   
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 1500 Т - после термической обработки;  
- сыр неострых сортов;  
-сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;  
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, кефир, йогурт;  
Пищевые жиры:  
- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности );  
- растительное масло (подсолнечное)  
Кондитерские изделия:  
- печенье, вафли, пряники.   
Овощи:  
- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, томатная паста;  
Фрукты:  
- яблоки, груши, бананы,   
- цитрусовые (апельсины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;  
- сухофрукты.  
Бобовые: горох, фасоль,.  
Соки и напитки:  
- натуральные промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);  
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;  
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и  
искусственных пищевых добавок;  
- кофе (суррогатный), какао, чай.  
Консервы:  
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;  
- зеленый горошек;  
- томаты и огурцы соленые.   
Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.  
Соль поваренная йодированная.

Организация питания в МБДОУ возлагается на МБДОУ в соответствии с действующим законодательством и осуществляется по плану, утвержденному заведующим.

При организации питания:  
- соблюдается обеспечение суточной потребности в пищевых веществах и энергии;  
- строго выполняется режим;  
- обеспечивается выполнение норм питания ребёнка;  
- строго соблюдаются санитарно-гигиенические требования;  
- проводится технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, согласно технологическим картам, разработанным на каждое блюдо;  
Все продукты, которые поступают в детское учреждение, соответствуют государственным стандартам и сопровождаются документацией с указанием их качества, сроков реализации, количества. В случае несоответствия продуктов питания требованиям, осуществляется их возврат. Корректировка заявок проводится ежедневно старшей медицинской сестрой.  
Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями СанПиН. Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в учреждении. При питьевом режиме используется кипячёная вода.  
Контроль за питанием.  
Контроль правильной организации питания детей в учреждении обеспечивают:  
- заведующий;  
- старшая медсестра;  
- старший воспитатель.

В целях улучшения качества и контроля питания создан Совет по питанию.

На контроле:  
- качество получаемых продуктов;  
- правильность выдачи и получения продуктов со склада;  
- первичная кулинарная обработка; обработка яиц;  
- соблюдение технологии приготовления пищи, правильность закладки продуктов;  
- качество и выдача готовых блюд;  
- соответствие выхода порций меню-раскладке;  
- вкусовые качества пищи;  
- достаточность тепловой обработки;  
- отбор суточной пробы;  
- соблюдение требования к санитарному содержанию помещений пищеблока и кладовой;  
- соблюдение товарного соседства;  
- соблюдение сроков реализации продуктов;  
- привитие детям культурно-гигиенических навыков;  
- сервировка стола;  
- потребление приготовленного продукта детьми.  
Питание ребёнка в дошкольном учреждении должно сочетаться с правильным питанием ребёнка в семье.   
С этой целью в детском саду ежедневно вывешивается меню. В выходные и праздничные дни рацион питания ребенка по набору продуктов и пищевой ценности лучше максимально приближать к рациону, получаемому им в ДОУ.   
Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей в дошкольных организациях, в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).  
- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;   
- непотрошеной птицы;  
- мяса диких животных;  
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;  
- мясо птицы замороженные;  
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;  
- мясо третьей и четвертой категории;  
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;  
- зельцев, изделий из мясной обрези, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;  
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;  
- яиц и мяса водоплавающих птиц;  
- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;  
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, «хлопуш», банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;  
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями.  
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);  
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;  
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;   
- простокваши “самокваса”;  
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;   
- кваса, газированных напитков;  
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;  
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;  
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);  
- бульонов приготовленных на основе костей;  
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;  
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ, и содержащих их пищевых продуктов;  
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;  
- кофе натурального;   
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;   
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;  
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%).  
- карамели, в том числе леденцовой;  
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;  
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;  
- сливочное масло жирностью ниже 72%;  
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;  
- консервированные продукты с использованием уксуса.

Уважаемые родители! Утром, до отправления ребенка в детский сад, не кормите его, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в дошкольное учреждение очень рано, за 1-1,5 часа до завтрака, то ему можно дома дать сока и (или) какие-либо фрукты.

Говоря об организации питания детей, следует отметить то, что переход ребенка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе почти всегда сопровождается определенными психологическими трудностями. Чем меньше ребенок, тем тяжелее он переносит этот период. Часто в это время у детей снижается аппетит, нарушается сон, иногда наблюдаются невротические реакции, снижается общая сопротивляемость к заболеваниям. Правильная организация питания в это время имеет большое значение и помогает ребенку скорее адаптироваться в коллективе.  
Перед поступлением ребенка в детский сад родителям рекомендуется приблизить режим питания и состав рациона к условиям детского коллектива, приучить его к тем блюдам, которые чаще дают в детском учреждении, особенно если дома он их не получал.