**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.