**Уважаемые родители!**

 **С организацией питания в нашем детском саду**

**Вы можете ознакомиться на этой страничке.**

 Отправляя малыша в детский сад, родители беспокоятся о том, чтобы ребенок был опрятно одет, чтобы ему было интересно в группе, на прогулке, чтобы он отдыхал в тихий час... и т. д. Но самый главный вопрос, волнующий мам и пап, – это чем малыша будут кормить.  Организация полноценного, сбалансированного питания детей – одно из важных направлений деятельности нашего образовательного учреждения.

***Уважаемые родители, не надо забывать, что питание ребенка в детском саду должно сочетаться с правильным питанием  в семье.***

 Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада, поэтому на ужин лучше предлагать те продукты и блюда, которые ребенок не получал в детском саду, а в выходные и праздничные дни рацион ребенка лучше приближать к детсадовскому. Мы же в свою очередь создаем в ДОУ все необходимые условия для обеспечения детей здоровым питанием.

 **ОРГАНИЗАЦИЯ  ПИТАНИЯ  ДЕТЕЙ В ДЕТСКОМ САДУ № 7 « Родничок»**

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания  в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

 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 требования к питанию (безопасность питания).

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

 Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

**Завтрак**– молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба". Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц, творога. В качестве напитка –  сок фруктовый, чай с молоком,  злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия.

 **2-ой завтрак -**с 9.00 до 10.00 детям подают фрукты или фруктовые соки
**Обед**

Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп с макаронными изделиями.

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

Третье блюдо – компот из свежих фруктов, сухофруктов,  кисель из натуральных ягод. Хлеб.

**Полдник**  может включать в себя блюда из творога – запеканка, пудинг с соусами собственного приготовления,  блюда из рыбы, птицы, овощей, а также напиток – соки, чай с лимоном, кисель. Хлеб. молоко и хлебобулочные изделия,  выпечку собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка), кондитерскими изделиями, печенье, сушки, пряники.
Рацион  разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным **10-ти дневным меню**родители могут ознакомиться в  приёмных групп, коридор 1 этаж.
В ДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет – 35 мг, для детей 3–7 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50–75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

 Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ и медицинского работника. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном  журнале.

 Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в  с соблюдением  требований СаНПин и товарного соседства.

 Фирма, обеспечивающая транспортировку продуктов до детского сада,  имеет санитарные справки на машину, санитарную книжку на водителя и людей, сопровождающих товар. Как только продукты привозят  в детский сад, их приемку организуют кладовщик и медсестра.

 Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

 **Питание в ДОУ организовано на основе следующих документов:**

-Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания обучающихся, воспитанников и студентов государственных образовательных учреждений.

-Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.