**ИНФОРМАЦИЯ**

**по питанию в МАДОУ «Детский сад «Сказка»**

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

**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.**

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049-13.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного заведующим  ДОУ.  При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам, также в рацион включена обязательно йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда. В меню каждый день включена суточная норма молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса. Продукты богатые белком (рыба, мясо), включаются в меню первой половины дня. Во второй половине дня детям предлагаются молочные и овощные блюда. Ежедневно в меню включены овощи, как в свежем, так и вареном и тушеном виде. Питание в детском саду различается в зависимости от сезона и подразделяется на периоды «зима-весна» и «лето-осень». Меню для детей разрабатывается заранее, с учетом суточной нормы продуктов в рационе питания и объема порций.

Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации. Выдача пищи производится согласно  графика.

Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке. Пищеблок на 100% укомплектован кадрами. Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный вход.

Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.

Состояние складских помещений и  пищеблока  соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Соблюдаются требования к хранению продуктов. В наличии стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство.

Посуда  промаркирована и моется по утвержденным инструкциям. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует  (уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств).

**В детском саду питание организовано в групповых комнатах.** Режим питания в группах соответствует возрастным и гигиеническим требованиям. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка  во время принятии пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

**Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.**

**Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:**

* **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.**