**Организация питания в ДОУ**

    **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.**

***В детском саду питание организовано в групповых комнатах.***

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

###### Территориальное управление: СВУ                                                                         Наименование образовательной организации: СП «Детский сад Лучики» ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево.                                                Ф.И.О. руководителя: Хрусталева Наталья Викторовна.                      Ф.И.О.  отвественного за питание: Бурмистрова Любовь Валериевна.  Электронная почта: doo1\_school7\_phv@samara.edu.ru

######                                                       Горячии линии

######   СВУ МОиНСО: А.Н. Каврын, руководитель СВУ  8(84656)23854;               Л.М. Пантелеева, начальник отдела организации образования,                    8(846) 56-2-29-83                                                                                                            ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево:  Д.А. Козлов, директор школы, 8(846) 56-2-17-43;                                                                                                     Руководитель СП «Детский сад Лучики» ГБОУ СОШ № 7 города Похвистнево Хрусталева Наталья Викторовна 8(846)56 2-26-06;                     8(846) 333-50-01 — Телефон горячей министерства образования и науки Самарской области по организации горячего питания учеников начальных классов.

######  Организация (поставщики) , обеспечивающая питание             воспитанников:

ИП Зинковский Андрей Николаевич                                                                                                         446450 Самарская область г. Похвистнево, ул. Революционная  — 239                                           ОГРН 304635708600049 26.03.2004    ИНН 635700724412 БИК 043601978                                                р\с 40802810313050000308     в Самарский РФ АО   «РОССЕЛЬХОЗБАНК» г.Самара

   к\с 30101810900000000978                  т\ф (846-56) 2-80-79

Общество с ограниченной ответственностью «Кристалл»                                                     Юридический адрес: 461630, Российская Федерация,                                                                  Оренбургская область, г. Бугуруслан, ул. Пригородная, 16 а                                                             Почтовый адрес: 461630, Российская Федерация, Оренбургская обл., г. Бугуруслан,                           ул. Пригородная, 16 а Телефон: 8-35352-35985                                                                                             E-Mail: Borodin56@rambler.ru     ИНН: 5602005943    КПП: 560201001                                                      Банковские реквизиты: ОТДЕЛЕНИЕ N 8623 СБЕРБАНКА РОССИИ           БИК: 045354601               Рас/с: 40702810746260000893        Кор/с: 30101810600000000601

######            [*В детском саду с 12 часовым пребыванием, детям организовано 4-х разовое питание:*](https://mdou-detsad7.minobr63.ru/wp-content/uploads/2022/03/%D0%A1%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BD%D1%88%D0%BE%D1%82-30-03-2022-07_32_37.jpg)*завтрак, второй завтрак, обед, ужин.*

 Основные принципы организации питания в СП 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.**

**Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой.**
**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.**

**Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.**

**Пищеблок детского сада оснащен всем необходимым техническим оборудованием.**

**Работники пищеблока аттестованы и своевременно проходят санитарно-гигиеническое обучение.**

Имеется [десятидневное перспективное меню.](https://detskijsadraduga.edusite.ru/DswMedia/menyutexnologosenne-zimneepoden-gam.pdf) При составлении меню используется разработанная картотека блюд, что обеспечивает сбалансированность питания по белкам, жирам, углеводам. Готовая пища выдается только после снятия пробы медработником и соответствующей записи в журнале результатов оценки готовых блюд. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.

   В детском саду организовано 3-ех разовое питание. 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. Дети регулярно получают на полдник кисломолочные продукты.

**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, объема порций и сведений о химическом составе продуктов.**

*При приготовлении пищи* соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- на пищеблоке имеется 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключается жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

*При обработке овощей* соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

- Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

- Ряженку, йогурт и другие кисломолочные продукты разливают порционно в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

*При подготовке меню* учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.