**Об организации питания**

**в МБДОУ «Детский сад №12 «Ромашка»**

В детском саду организовано 4-х разовое питание согласно 20 дневному меню, разработанному на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста (2-3 года, 3-7 лет). Ежедневное меню обеспечивает 80% суточного рациона, при этом завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед 30-35%, полдник-10-15% . При этом ведѐтся бракераж готовой продукции с регулярной оценкой вкусовых качеств. Выдача пищи с кухни производится только после снятия пробы медсестрой и членами бракеражной комиссии с отметкой в журнале о вкусовых качествах готовых блюд. Оставляется суточная проба, выставляется контрольное блюдо. В меню представлены разнообразные блюда, исключены их повторы. Между завтраком и обедом дети получают соки или фрукты. В ежедневный рацион питания включены основные продукты (творог, сыр, яйца 2-3 раза в неделю), овощи, фрукты. Особое внимание уделяется качеству приготовляемых блюд, выполнению натуральных норм, калорийности, витаминизации. В период эпидемии гриппа, осеннего и весеннего межсезонья используются чеснок, лук, шиповник. Еженедельно контролируется выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводится коррекция питания в следующей декаде. Готовую продукцию с кухни получают младшие воспитатели согласно графика, нормы, объема продуктов питания на основе контрольного блюда. Соблюдается преемственность в питании детей, размещаются рекомендации в информационных уголках для родителей по питанию ребенка дома в вечернее время, выходные дни. Детям прививаются навыки правильного питания на тематических занятиях, в играх, беседах. Основными принципами организации питания детей являются:

* обеспечение достаточного поступления всех пищевых веществ, необходимых для нормального роста и развития детского организма;
* строгое соблюдение режима питания, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы учреждения;
* соблюдение санитарных правил приготовления пищи, гигиенических основ и эстетики питания;
* правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях;
* повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
* учет эффективности питания детей.