Рациональное и полноценное питание – залог крепкого здоровья, нормального роста и правильного развития детей.

**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).

Дети при 12-ти часовом пребывании  в нашем детском саду получают пяти - разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Пяти – разовое питание обеспечивает суточную потребность дошкольников в пищевых веществах и энергии   на 100 % .

Устройство и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам и нормам к организации детского общественного питания. Пищеблок состоит из овощного, холодного, мясорыбного, горячего цехов и склада. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

 Для приготовления пищи используется питьевая вода. Товарное соседство продуктов питания соблюдается, температурный режим в холодильниках соответствует норме, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии, блюда готовятся в соответствии с примерным 15-дневным цикличным меню.

В детском саду в целях контроля  качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работает бракеражная комиссия.

    Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются САНиПИН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**Задачи бракеражной комиссии ДОУ:**

* Предотвращение пищевых отравлений.
* Контроль  соблюдения  технологии приготовления пищи.
* Обеспечение санитарии и гигиены.
* Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
* Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания,  соответствующими сертификатам качества.

Организация питания осуществляется на основе принципов сбалансированности, разнообразия, с учетом возрастных и индивидуальных особенностей ребенка. При приготовлении блюд применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, продукты не обжариваются.

В детском саду ребята, начиная со средней группы, участвуют в сервировке стола: раскладывают столовые приборы, салфетницы.

Хочется добавить, что организация питания детей в детских садах должна сочетаться и с правильным питанием ребенка в семье. Родителям нужно стремиться к тому, чтобы питание вне детского сада дополняло рацион, получаемый в дошкольном учреждении. Ежедневно на стенде "Информация для родителей» в группе вывешивается меню для того, чтобы родители имели полную информацию о том, какие блюда и продукты получил их ребенок в течение дня в детском саду и даны рекомендации родителям по питанию на второй ужин дома. Также педагоги в группе регулярно обновляют и пополняют информацию для родителей по организации питания.