**Качество и организация питания**

Одним из факторов, определяющим здоровье детей, является организованное питание детей. В ДОО организовано 5-х разовое питание на основе 20-дневного меню утверждённого заведующим ДОО.

Двадцатидневное перспективное меню разработано технологом по организации питания, утверждено начальником Управления образования ЗГМО и согласовано.

В детском саду организован питьевой режим- использование кипяченной питьевой воды.

**Режим питания в детей в ДОУ**

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи  11-12 часов | |
| 8-30 | завтрак |
| 10-00 | второй завтрак |
| 12-00 | обед |
| 15-30 | полдник |
| 18-30 | ужин |

В учреждении существует меню, рассчитанное на 20 дней, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в дошкольном учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2-3 раза в неделю. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные или яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. На второй завтрак выписывается фруктовый сок или фрукты. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, Ужин состоит из рыбных или мясных, или овощных , или творожных блюд, салата, винегрета и горячего напитка.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание,

припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд жарка не применяется

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте. На каждое блюдо заведена технологическая карта в соответствии санитарным правилам. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная

машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении

не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента).

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте холодного цеха,

используя для этих целей промаркированные емкости, при полном погружении яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Ежедневно проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию) 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. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации детского сада, медицинской сестры.

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. Отбор и хранения суточной пробы осуществляет поваром. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3 человек, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Доставка пищевых продуктов осуществляется централизовано, согласно заключённым договорам.