**Организация питания в МБДОУ детский сад «Родничок»**

[](http://ласточка-детсад.рф/tinybrowser/images/kartinki/1/_full/_image003.jpg)

Организация питания в детском дошкольном учреждении регулируется с помощью норм, которые закреплены в Постановлении Главного санитарного врача РФ № 26 от 15.03.2013 года «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

  Организации питания в детском саду уделяется особое внимание. Питание воспитанников организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню 4 раза в день. Меню в дошкольном учреждении разрабатывается в соответствии с физиологическими потребностями детей, соответствующими их возрасту.

Для составления дневного рациона используются:

Мясные и рыбные продукты; Куриные яйца (подаются в вареном виде или в виде омлета); Молочные продукты; Продукты, содержащие пищевые жиры (растительные и сливочные масла); Кондитерские продукты; Овощные продукты; Фрукты; Консервы; Соки и напитки; Хлеб; Соль.

Не допускается включение следующих продуктов: Полученных из мяса диких животных; Не прошедших процедуру обработки теплом; Консервированных; Не пастеризованных молочных продуктов; Кондитерских изделий, имеющих в своем составе крем; Газированные напитки; Натуральный кофе.

На все блюда имеются технологические карты с рецептурами и порядком приготовления блюд. Обеспечение дошкольного образовательного учреждения продуктами осуществляется на основе договоров на поставку продуктов питания.

Ежемесячно в МДОУ проводится анализ выполнения натуральных норм. Он свидетельствует, что по продуктам питания нормы соблюдаются.

 Контроль за качеством питания, разнообразием блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляют заведующий дошкольным образовательным учреждением, медицинская сестра, бракеражная комиссия и Территориальный отдел управления Роспотребнадзора

В МДОУ имеется пищеблок оборудованный залом для приготовления пищи.

Все оборудование находится в рабочем состоянии. На пищеблоке имеется достаточное количество инвентаря для приготовления пищи. Санитарно-гигиенический режим пищеблока строго соблюдается. Содержание пищеблока соответствует санитарным требованиям.

В МДОУ разработано Положение об организации питания в МДОУ. С положением можно ознакомиться на «Главной странице» сайта, раздел «Документы».