**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИя**

Рациональное питание является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие ребёнка. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья. Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Поэтому важно соблюдать принципы рационального питания детей.



**В своей работе мы руководствуемся следующими принципами**:

Организация рационального питания детей в ДОУ основана на соблюдении утвержденных технологом Департамента образования  города Братска наборов  продуктов и технологических карт на каждое блюдо.

В детском  саду имеется примерное  перспективное меню, специально разработаны технологические карты, собранные в папки «Первые блюда», «Вторые блюда», «Гарниры», «Третьи блюда», «Выпечка» и.т.д.

Бракераж готовой продукции проводится регулярно, с оценкой вкусовых качеств. При этом осуществляется регулярный медицинский контроль за условиями хранения продуктов и сроками их реализации, санитарно-эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды. Администрация и медицинский персонал систематически контролирует приготовление пищи, объём продуктов, время закладки, раздачу пищи по группам, а так же качество приготовления пищи.

График выдачи пищи разработан в соответствии с возрастными особенностями детей, рекомендациями базовой программы и графиком работы ДОУ.

.Мы работаем по примерному 10-дневному меню для организации питания детей от 1.5 до 3 лет и от 3-х до 7 лет в , реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования с 12-часовым пребыванием детей . Питание в МДОУ «ДСОВ» № 51- пятиразовое.

1.Завтрак

2.Второй завтрак (соки, кисломолочные продукты)

3.Обед

4.Полдник

5.Ужин

Контроль организации питания в группах включает в себя следующие вопросы:

1. Гигиеническая обстановка группы, санитарное состояние, размещение мебели.
2. Своевременная доставка в группу пищи.
3. Учет требований сервировки и соответствие с возрастом детей, эстетики стола, оценка деятельности дежурных.
4. Выполнение режима питания
5. Подготовка детей к приему пищи.
6. Настроение детей, их общение, состояние.
7. Руководство воспитателя.
8. Обстановка в группе во время приема пищи, посадка детей за столом, умение пользоваться столовыми приборами, культура подачи второго блюда, культура поведения за столом, умение преподнести блюдо (новое, необходимое)
9. Нормы выдачи в соответствии с меню.