**Условия питания воспитанников ДОУ**

**«Красносельский д/с «Колокольчик» Хунзахского района»**

Одним из важных направлений деятельности ГКДОУ РД «Красносельский детский сад «Колокольчик» Хунзахского района» является организация качественного питания воспитанников.

Основным принципом питания дошкольников служит максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами

Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым договорам, специализированным автотранспортом поставщика.

В ДОУ организовано 3-х разовое питание, обеспечивающее потребность детского организма в пищевых веществах и энергии. Детский сад работает по 10-ти дневному меню .

 Ежедневно составляется меню и следят за правильной обработкой и закладкой продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, осуществляют контроль за качеством и правильностью хранения продуктов, соблюдением сроков их реализации, следят за санитарным состоянием пищеблока.

 Отбирается суточная проба готовой продукции ежедневно, в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100 гр., которая хранится 48 часов в холодильнике при температуре +2-+6С.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, м/с. Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.

**Организация питания детей в группах**

       Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в:

·создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

·формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

       Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующей ДОУ. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

·промыть столы горячей водой с мылом;

·тщательно вымыть руки;

·надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

·проветрить помещение;

·сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

**Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.**

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

**Мероприятия проводимые в детском саду:**

·Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;

·Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

·Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;

·Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты

·Ежедневно ведется бракераж готовой продукции.

**Организация питьевого режима**

В нашем детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

Питьевой режим в группах обеспечивается через кипячёную воду , обеспечивая тем самым бесперебойное удовлетворение детей в жидкости.