**Организация процесса питания
в МДОУ ИДС «Березка»**

Одним из важных факторов здоровья ребенка является организация рационального питания и отражение ее в воспитательно-образовательном процессе.

Правильное питание - это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости, гарантия от появления различных недугов. Поэтому в плане работы детского сада вопрос о правильном питании занимает одно из важнейших мест

В части производства закупок продуктов питания:

1.Закупка продуктов питания производится у единственного поставщика;

1. Договор на поставку продуктов питания заключен (без торгов) с одним поставщиком - ИП Якимовой ЛП.
2. Качество продуктов питания соответствует требованиям СанПин, ГОСТУ, техническим регламентам. Контроль качества поставляемой продукции производится при каждой поставке продуктов питания, на каждый продукт имеется документация, подтверждающая качество продукта.

В части приготовления пищи:

1. Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения.

Организация питания производится в соответствии с нормативными документами:

- Приказы « Об организации питания воспитанников МДОУ ИДС «Березка» на 2022-2023 учебный год;

«О назначении ответственного лица за отбор и хранение суточных проб».

«Приказ о бракеражной комиссии».

Приготовление пищи происходит непосредственно в ДОУ. Сотрудники кухни состоят в штате организации – 1,5 шт.ед. повара, 0,5 шт.ед.- кухонный рабочий.

В нашем детском саду организовано 4-х разовое питание (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник), обеспечивающее потребность детского организма в пищевых веществах и энергии. Детский сад работает по 10-ти дневному цикличному меню и технологическим картам по приготовлению блюд питания для детей (Приказ «Об утверждении примерного десятидневного меню»). Питание удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, соответствует санитарным требованиям.

В нашем детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил. На пищеблоке ведется Журнал учета выдачи питьевой воды.

Питьевой режим в группах обеспечивается через кипячёную воду, хранится не болееЗ-х часов, обеспечивая тем самым бесперебойное удовлетворение детей в жидкости, назначены ответственные лица за организацию питьевого режима.

Контроль по организации питания, за технологией приготовления пищи, в том числе соблюдения меню, нормирования, качества блюд возложен на повара ДОУ в соответствии с должностными обязанностями;

* приём пищи производится в группе ДОУ после снятия проб бракеражной комиссией, результаты фиксируются в бракеражный журнал готовой продукции; прием пищи осуществляется на заранее подготовленных (обработанных, сервированных) столах; после приема пищи столы моются горячей водой специальной ветошью с использованием моющего средства.
* в ДОУ имеется достаточное количество, в соответствии с СанПин, посуды для приготовления пищи, столовых приборов для приёма пищи, салфеток для культурно­гигиенических навыков;
* в ДОУ организован контроль руководителя за качеством питания (имеются приказы по организации питания, справки - акты по результатам контроля). Ежедневно составляется меню - требование, в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню;
* все сотрудники своевременно проходят медицинский осмотр и санитарное обучение.