**Организация питания детей**

[](https://yandex.ru/images/search?source=wiz&img_url=http://detsad87.nethouse.ru/static/img/0000/0002/4266/24266166.pbolh4yy8w.W665.png&p=1&text=%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%B5%D1%82%D0%B5%D0%B9%20%D0%B2%20%D0%B4%D0%BE%D1%83&noreask=1&pos=58&rpt=simage&lr=20192)Организация питания в ДОУ организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание организовано    пятиразовое: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

Стоимость питания на одного ребенка составляет  75 рублей  в день.

Соблюдается определенный режим питания в каждой возрастной группе.

Первый завтрак с 8-25 до 8-40, второй завтрак с 9-55 до 10-10, обед с 11-45 до 12-40,  полдник с16.10 до 16.25  в зависимости от возраста детей и их распорядка дня.

Объем порций для детей соответствует нормам.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В ДОУ используется примерное 10-ти дневное меню, рассчитанное на 2 недели,

с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: с 1 года до 3 лет и от 3 до 7 лет.

На основании примерного 10-ти дневного меню ежедневно составляется меню - требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Расчеты и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора продуктов питания проводится 1 раз в 10 дней. По результатам оценки, при необходимости, проводится коррекция питания в следующей 10-ти дневке.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции в объёме: порционные блюда - в полном объёме, остальные - не менее чем 100гр., которая хранится 48 часов.

Продукты завозятся по заявке, при наличии сертификата качества и накладной.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Имеется достаточное количество холодильного оборудования: 2 морозильные камеры и 2 двухкамерных холодильника.

Организации качественного питания детей уделяется большое внимание:

-обеспечение качественными продуктами,

-соблюдение определенного режима питания,

 -выполнение установленных правил технологии приготовления блюд.