***Качество и организация питания в МБДОУ №4***

Одна из главных задач, решаемых в МБДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы\культуры питания.

В МБДОУ организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в соответствии с возрастом и технологическими картами согласно десятидневного меню.

Организации питания в МБДОУ уделяется особое внимание. Контроль за качеством питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется медицинскими сестрами. Снабжение МБДОУ продуктами питания осуществляется поставщиками на основе муниципального контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке МБДОУ, организация питания детей – в помещении столовой.

Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём.

**Организация питания**

Питание детей организовано на базе пищеблока МБДОУ, работающего на

сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным

контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика.

***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:*

* Медицинские осмотры персонала кухни;
* Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
* На готовую продукцию имеется ветеринарная справка;
* Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
* Имеются холодильные установки с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;
* Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;

 Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: свинина майонез, газ. напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.)

 Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;

 Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальцинированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.