***Организация рационального питания****.*

 Правильное **питание** – это основа длительной и плодотворной жизни, залог здоровья, бодрости. Поэтому в плане работы **детского** сада вопрос о правильном **питании** занимает особое внимание. **Организация питания** в ДОУ включает следующие направления: материально - технические условия *(обеспечение)*; кадровые условия; **воспитательно** - образовательная работа педагогов; творческий подход педагогов в **организации питания**.

 Материально-технические условия в ДОУ соответствуют СанПину 2.4.1.3049-13. Раздел XIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Процесс **организации питания в детском саду** основывается на нормативных и методических документах по **питанию**. Основным документом является СанПиН 2.4.1.3049 – 2013. В ДОУ **организовано трехразовое питание** на основе примерного десятидневного меню. В **детском саду** имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим. Один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В **питании** детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

На начало учебного года в **детском саду** были изданы распоряжения: *«Об* ***организации питания детей****»*, *«О создании комиссии по* ***питанию****»*, *«О создании бракеражной комиссии»*, *«О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»*, которые были доведены до сведения ответственным лицам за **организацию питания**. Разработан план мероприятий по контролю за **организацией питания** на 2019 – 2020 учебный год, который был утвержден заведующим. В него вошли разделы: **организационная работа**, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за **организацией питания**.

Имеется программа производственного контроля, циклограмма контроля руководителя за **организацией питания**. Были разработаны план оперативного контроля *«****Организация питания в группах****»*, схема контроля *«Культура поведения за столом»*, диагностики по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов.

Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Начальник хозяйственного отдела ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов **питания** соблюдается товарное соседство. Продукты **питания поставляются в детский** сад согласно поданных заявок. Кладовщик ведет всю необходимую документацию по **организации питания**: *«Журнал бракеража сырой продукции»*, *«Книгу складского учета»*, составляет меню-требование на детей ясельного и садовского возраста Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются.

Имеется "График проверки санитарно – эпидемиологического состояния". В графике отражены основные мероприятия- СЭС групп, СЭС пищеблока, **организация питания в группах**. Собраны диагностические *(контрольные)* карты, которые заполняются согласно очередности мероприятия по графику. В график внесены ответственные члены комиссии по **питанию**. Результаты контроля обсуждаются с заведующим учреждения. Медицинская сестра аккуратно ведет всю необходимую документацию. В случае увеличения или уменьшения количества детей *(свыше трех человек)* по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра составляет расчет изменения потребности в продуктах **питания**.

 Режим **питания воспитанников** осуществляется согласно графика выдачи пищи по рекомендованному времени СанПиНа 2.4.1.3049-13

СанПиН 1 - я 2 -я средняя старшая подготовительная

08.10 – 09.00 Завтрак

10.00 Второй завтрак (чередуются- сок, фрукты)

12.00 – 13.00 Обед

15.30 – 16.00 Уплотненный полдник

**Воспитательно** - образовательная деятельность с **воспитанниками ДОУ по организации питания включает**: обеспечение учебно – **воспитательного** процесса методическими пособиями; непосредственно образовательная деятельность; **организация питания** *(завтрак, обед, полдник)*; предметно- развивающая среда групп.

Обеспечение учебно – **воспитательного** процесса методическими пособиями разнообразно. Методические пособия для педагогов по **организации питания** в каждой возрастной группе *(представлен как пример)*.

Дидактические пособия (иллюстрированный материал для занятий с **воспитанниками**) *(представлен как пример)*.

В каждой возрастной группе имеются методические пособия.

Непосредственно - образовательная деятельность включает следующие формы работы с **воспитанниками**: сюрпризные моменты (когда в гости приходит бабушка и приносит вкусные пирожки с капустой, но и не только пирожки). Проигрывание сюжета русской народной сказки "Репка" (после театрализации педагоги рассказывают о пользе репки и её витаминах). Чтение художественной литературы о полезных свойствах продуктов *(классификация литературы)*. По тематическому планированию *(лепка, рисование, аппликация)* развитие умений, навыков в изобразительной работе. Реализация тематических общих тем по примерной программе. Проводятся беседы с детьми о пищевой ценности продуктов, витаминах. В **детском саду** создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. **Воспитатели** осуществляют руководство **питанием детей**: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем **воспитателям** следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами.