**Организация питания**

Наша главная задача, чтобы питание было правильным, здоровым, рациональным для детей. поэтому при организации питания мы основываемся на основной регламентированный документ СанПин №517 от 17 августа 2017 г., нормы питания предусмотрены в постановлении Правительства Республики Казахстан №320 от 12 марта 2012 года. Правильное составленное меню представляет собой подбор блюд суточного рациона, который обеспечивает потребность детей в основных пищевых веществах и энергии с учётом возраста. В нашем детском саду 3-х разовое питание при нормах на 10,5 часов пребывания. У нас разработано10-ти дневное сезонное перспективное меню с учётом 3-х разового режима питания, утверждённое руководителем учреждения. При составлен меню учитываем, что такие продукты , как мясо, молоко, масло сливочное, масло растительное, хлеб ржаной, пшеничный, овощи, сахар должны входить в рацион ребёнка ежедневно, а некоторые он должен получить через 2-3 дня, например рыба, яйцо, сыр, творог. завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яйцо, бутерброд с маслом или с сыром. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты (в 11 часов). обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мясо, рыбы или птицы) и третье (компот, чай, соки и кисель). В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, соки, кисель) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. На основании перспективного сезонного меню ежедневно составляется и вывешивается меню - раскладка где мы указываем какое число детей, получающих питание объём, перечень блюд, с указанием массы порций и расход продуктов по каждому блюду. Меню - раскладка также утверждается руководителем учреждения. Для того, чтобы питание не навредило здоровью детей, при составлении меню мы должны учитывать совместимость продуктов, включаемых в приготовлении блюд. к примеру: овощи сочетаются с мясом, курица с макаронами или пюре, рыбу подают с рисом или картофелем. Овощи, фрукты с кисломолочными продуктами не подаются . Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточную пробу готовой продукции. пробы отбираются в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) в полном объёме и хранят в специально - отведённом месте холодильника. Суточную пробу хранят не менее 24 часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней (независимо от количества выходных дней) завтрака, обеда, полдника или ужина соответственно. это делается для того. чтобы контролирующие органы могли в любой момент взять пробы для лабораторного исследования , если в садике например случится массовое или единичное отравление, если поступили жалобы родителей на некачественное питание. В целях профилактики пищевых отравлений все продукты и блюда отпускаемые с пищеблока на группы (выдаётся по нормам на каждого ребёнка), должны раздаваться в полном объёме.