**Справка об организации процесса питания в соответствии с установленными требованиями**

Организация питания в ЧОУ « Православная гимназия г.Орска» соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. С целью организации питания воспитанников в учреждении имеется пищеблок. Состав и площади пищеблока позволяют соблюдать поточность технологического процесса приготовления пищи. Питание воспитанников организовано в соответствии с санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами: соблюдается режим питания, выполняются натуральные нормы питания, проводится витаминизация третьего блюда. Основными принципами организации питания в учреждении являются: Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка. Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ. Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона. Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд. Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи. Соблюдение гигиенических требований к питанию (безопасность питания). Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания настоящих санитарных правил с учетом возраста детей и времени их пребывания в дошкольной организации. При составлении рациона ребенка учитывается возраст, уровень физического развития, физиологическая потребность в основных пищевых веществах и энергии, состояние здоровья. Рацион питания разнообразный, включает в повседневный рацион все основные группы продуктов. Есть картотека блюд, технологические карты приготовления пищи. 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.

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 администрацией гимназии , медицинской сестрой и бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания . В меню представлены разнообразные блюда .

При составлении меню-требования диетическая сестра руководствуется разработанным и утвержденным 10-дневным меню, технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года. Один раз в десять дней диетическая сестра контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде.

Пищевые продукты закупаются в магазине в день приготовления в том количестве, в котором нужно на этот день.

 Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой. Все блюда готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Охват детей -100%.

Для организации питьевого режима используется бутилированная вода. Необходимая посуда имеется в достаточном количестве.

Ответственность за организацию питания, заполнение необходимой документации на пищеблоке, составление меню и выполнению натуральных норм питания возлагается на медицинского работника . Ведется журнал бракеража готовой продукции. Бракераж готовой продукции, проводится специально созданной комиссией.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приёмы пищи | Время приёма пищи | классы  |
| Обед | 10.10 – 10.30 |  1-4 |
| Обед | 11.40-12.00 | 5-11 |

**Выводы:** Дети в Учреждении обеспечены полноценным сбалансированным питанием. Правильно организованное питание в значительной мере гарантирует нормальный рост и развитие детского организма и создает оптимальное условие для нервно-психического и умственного развития ребенка.