**Аналитическая   информация об организации горячего питания воспитанников в КГКП «Ясли – сад № 69»**

           Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных документах по питанию. Основными документами являются Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным организациям и домам ребенка" от 9 июля 2021 года № ҚР ДСМ- 59, постановление Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

           В детском саду организовано пятиразовое питание на основе перспективного сезонного (лето-осень, зима-весна) двухнедельного меню, утвержденного директором детского сада. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, которые отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах, вес готового блюда, химический состав, калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

В рацион питания ежедневно включаются: мясо говядины, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Один раз в неделю: рыба, яйца, сыр, творог, мясо птицы.

      Завтрак состоит из молочной каши или омлета и кофейного напитка или какао или чая, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусматриваются соки или фрукты. Обед включает салат, первое, второе блюдо из мяса говядины или мясо птицы и третье блюдо: компот или кисель. Полдник включает молоко или кефир или ряженка или питьевой йогурт с кондитерскими изделиями без крема. Ужин состоит из овощного или творожного блюда или каши или блюда из рыбы и чая.

 В целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета у детей проводится искусственная витаминизация охлажденных напитков (компот или кисель) витамином "С". Суточная норма потребления составляет для детей старше 2-х лет – 50 мг.

 Ежедневно ведется документация:журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за месяц.

    Состояние складских помещений и  пищеблока  соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность. Данные вносятся в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов. Соблюдаются требования к хранению продуктов. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в холодильниках, для контроля температуры имеются термометры. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Вся посуда  промаркирована и моется качественно. Санитарно - противоэпидемиологический режим на пищеблоке соответствует. Уборка помещений пищеблока производится по графику, с применением моющих и дезинфекционных средств.

       Выдача пищи производится,  согласно графика. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, учат правилам этикета за столом. В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка  во время приема пищи.