**Основные принципы организации питания в ДОУ следующие:**

* ***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.***

***Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинской сестрой.  
     Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.***

***Готовая пища выдается только после снятия пробы и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Организация питания постоянно находится под контролем администрации.***