**ОТЧЕТ О ПИТАНИИ /лето 2014/**

 Здоровье детей в любом обществе является актуальной проблемой и предметом  первоочередной важности. Питание является одним из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребёнка.

Основные принципы рационального питания:

1. соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам  ребёнка
2. сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых качеств
3. максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона
4. правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также их высокие вкусовые достоинства блюд
5. учёт индивидуальных особенностей питания детей с отклонениями в состоянии здоровья
6. оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приёма пищи
7. соблюдение гигиенических требований к питанию детей в дошкольных учреждениях.

Обязательным условием рационального питания детей является наличие примерного меню. Примерное меню – это тщательно разработанный, кулинарно   грамотно составленный, апробированный подбор продуктов и блюд для каждого приёма пищи.
В детском учреждении,  для осуществления контроля:

* за организацией питания детей
* за качеством поставляемых продуктов
* за соблюдением технологии приготовления пищи
* за качеством готовой продукции
* за санитарным состоянием пищеблока

 созданы общественная комиссия, административная комиссия, бракеражная комиссия.
Контроль над организацией питания ведётся систематический и целенаправленный.
Ежедневно в детский летний лагерь поставляются на предстоящий день пищевые продукты и продовольственное сырьё.
На привезённые продукты и продовольственное сырьё имеются сертификаты.
На целостность, наличие сертификатов ведётся тоже контроль. В случае недовоза или наличие излишка  пищевых продуктов и продовольственного сырья  составляется, по ситуации, либо  акт возврата, либо акт недовоза, либо акт нарушения целостности упаковок.
В нашем детском оздоровительном учреждении трёхразовое питание, состоящее из завтрака, на который приходится 25% суточной пищевой ценности рациона питания, обеда (25%) и более калорийного, чем обычно, полдника (20-25%), так называемый «уплотнённый» полдник.
Выход блюд и кулинарных изделий предусматривается в соответствии нормативной (САНПИН)  и технологической документацией.
Результаты контроля  над  поступившими  пищевыми  продуктами  и продовольственным  сырьём заносятся в акт входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Выход готовых блюд также контролируется и оформляется в акт контроля выхода готовых блюд, где регистрируется выход готовых блюд по меню и фактический выход.
Фактическая посещаемость детей, в соответствии с табелем посещаемости.
 Ведётся  тематический контроль питания. Были сделаны следующие выводы: санитарно – гигиенический режим соблюдается, время обеда в соответствии с режимом и программными требованиями.
По организации питания были  даны  соответствующие рекомендации: продолжать выполнение программных требований (образовательная область «Здоровье»): воспитание культурно – гигиенических навыков, навыков культуры поведения за столом,   соблюдение санитарно – гигиенического режима в группе,  воспитателям   на эмоциональном уровне преподносить  новое блюдо, формировать у детей навыки есть разнообразную пищу, проводить разъяснительную работу с детьми  с индивидуальными притязаниями в еде.
Соблюдение принципов рационального питания имеет исключительное значение в школьном возрасте. Только полноценное питание служит залогом нормального  и гармоничного развития, укрепления здоровья каждого ребёнка.
 Наша задача – обучать детей гигиеническим основам питания, формировать правильное пищевое поведение, вкусовые привычки, воспитывать культуру в питании. Не менее важным является популяризация знаний о здоровом питании не только среди детей, но и среди родителей,  т.к. модель питания, которая задаётся школой и семьёй, остаётся на всю жизнь.

 Начальник лагеря: /Кочевадова Т.В./