**ОБ УСЛОВИЯХ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

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. С целью обеспечения полноценного сбалансированного питания детей, посещающих МБДОУ, питание осуществляется согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В МБДОУ заключены договора, которые обеспечивают гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания их в МБДОУ.

 Контроль за качеством питания, [витаминизацией блюд,](http://mdou3.moy.su/index/vitaminizaci/0-57) закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выбором блюд ,вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на медработника МБДОУ.

Питание воспитанников МБДОУ организуется в соответствии с требованиями  СанПиН и удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.  В МБДОУ организовано 4-х разовое питание: завтрак,  II завтрак, обед,   уплотнённый полдник. Питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным заведующим МБДОУ, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Приготовление готовых блюда осуществляется согласно технологических карт. Все продукты, поступающие в МБДОУ имеют сертификаты качества и проходят контроль, осуществляемый медсестрой и кладовщиком. Строгое соблюдение правил хранения, приготовления играет решающую роль в организации питания. Особое внимание уделяется хранению скоропортящихся продуктов, соблюдению температурного режима холодильников. При приготовлении пищи, при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются гигиенические требования в технологии процесса приготовления. Оставляется ежедневная суточная проба готовой продукции.

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.

**Мероприятия, проводимые в детском саду:**

- Медицинские осмотры персонала кухни;

- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;

- На мясную продукцию имеется ветеринарная справка;

- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;

- Имеется 6 холодильных установок с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;

- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей;

- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: майонез, газ.напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.);

- Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;

Используются безопасные моющие и дезинфицирующие средства (хозяйственное мыло + горчица), средства группы «Ника».

На оборудованном пищеблоке в соответствии с САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" работают квалифицированные повара.

Меню ежедневно составляется по согласованному 10-ти дневному примерному меню. Ежедневно проходит витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой.

**Блюда в течение дня распределены следующим образом:**

Завтрак: каша; молочный суп; пшеничный хлеб с маслом; кофейный напиток, какао, чай.

Завтрак-II: сок; свежие фрукты.

Обед: салат; первое блюдо; блюдо из мяса или рыбы; гарнир; компот из сухофруктов, свежих ягод и фруктов, хлеб ржаной.

Уплотненный полдник: чай, кефир, сок; печенье, вафли, пряники; свежие фрукты, выпечка, овощное, творожное блюдо, блюдо из рыбы и мяса.

Родителей информируем об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню на пищеблоке и в группах.

Питание в МБДОУ  осуществляется в групповых помещениях.