

**Об организации питания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц ограниченными возможностями здоровья в МБДОУ «Ручеек» с. Лозное Чернянского района Белгородской области».**

Питание в детском саду организуется на основе СанПиН 2.4.1.3049-13 (Санитарно эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций).

Режим питания детей: 4-х разовое питание.

Детский сад работает по утвержденному 10-ти дневному меню с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания и исходя из 75 руб. на одного ребенка в день. При разработке меню учитывают возрастные группы: 1,5-3 лет и 3-7 лет.

Приготовление пищи осуществляется в соответствии с технологическими картами, разработанными для воспитанников дошкольных учреждений.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создана бракеражная комиссия. Ежедневно в соответствии с графиком бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке, проверяет закладку основных продуктов.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Питание детей в ДОУ и организация питьевого режима осуществляются в соответствии с требованиями Санитарными правилами.

Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

*В рацион питания ДОУ включены все основные группы продуктов:*

мясо и мясопродукты; рыбу и рыбопродукты; молоко и молочные продукты; яйца; пищевые жиры; овощи и фрукты; крупы, макаронные

изделия и бобовые; хлеб и хлебобулочные изделия; сахар и кондитерские изделия.

Круглогодично проводится С-витаминизация третьих блюд. Для профилактики йододефицита в питании используется йодированная соль.

Весь цикл приготовления блюд осуществляется на пищеблоке, состоящем из двух цехов и помещения для холодильного оборудования. Имеется отдельный продуктовый склад для хранения продуктов. Пищеблок размещается на первом этаже, имеет отдельный выход и полностью оснащен оборудованием в соответствии с нормативными требованиями. Продуктовый склад также оснащен холодильниками, морозильниками и другим необходимым оборудованием.

Питание в ДОУ осуществляется на контрактной основе в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, товаров работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Порядок организации питания определяется муниципальным контрактом. Детский сад заключил договор на оказание услуги по организации питания воспитанников на 2021 год на территории детского сада с поставщиком, выигравшими муниципальный контракт – ООО "Аркаим" (директор — Шафикова Зульфида Галинуровна).

Контроль и ответственность за качество питания, его разнообразие, витаминизацию блюд, закладку продуктов питания, кулинарную обработку, выход блюд, вкусовые качества пищи, за санитарное состояние пищеблока, правильность хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на заведующего, работников пищеблока и медицинский персонал.

Ведется необходимая документация, осуществляется систематический контроль за организацией питания в соответствии с нормативными документами.

Раздача пищи осуществляется согласно графику выдачи готовой продукции с пищеблока в посуду соответствующей маркировки.