

Питание детей организовано в соответствии с действующими "Санитарно - эпидемиологическими требованиями". Организации питания в детском саду уделяется особое внимание, так как здоровье детей невозможно обеспечить без правильного питания. Оно оказывает самое непосредственное влияние на жизнедеятельность, рост, состояние здоровья ребёнка. Правильно сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям. Кроме, того правильно организованное питание формирует у детей культурно - гигиенические навыки, полезные привычки, закладывает основы культуры питания. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановке в группе. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи, соблюдается сервировка стола. Питание детей осуществляется по графику с учетом соблюдения санитарных норм, организуется в групповом помещении. Обучающиеся получают: четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник.

**При организации питания обучающихся учитываются:**

возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

**Приготовление блюд:** приготовление первых, вторых блюд, выпечки осуществляется на основании технологических карт оформленных в картотеке блюд в соответствии с десятидневным меню, контролируется обеспечение правильной обработки пищевых продуктов. Контроль за качеством питания, закладкой продуктов, кулинарной обработкой, хранением, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет бракеражная комиссия организации.

**Ежедневно в меню включаются:** Молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, растительное и сливочное масло, сахар, соль., компоты.

Остальные продукты: творог, рыба, яйцо, сыр и т.д.- 2-3 раза в неделю

При отсутствии, каких-либо продуктов: производится замена на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденным СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 Приложение № 11 (таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности).

Выдача пищи на группы осуществляется: о утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции» продукции. Пищевые продукты хранятся в соответствии: с условиями их хранения и сроками их реализации, установленными предприятием – изготовителем в соответствии с нормативно – технической документацией. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха, достаточным холодильным оборудованием с контрольными термометрами.

Устройство, оборудование и содержание пищеблока образовательной организации соответствует: санитарным правилам к организации общественного питания. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.