Условия питания обучающихся в учреждении

**Питание воспитанников МБДОУ №17 осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими организацию питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях .**

* [СанПиН 2.4.1.3049-13](http://dou28.ucoz.net/sanpin.docx)
* **Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей** [(Приложение № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13)](http://berezca.ucoz.ru/9-Zapreschennye-dlia-detej-produkty.gif)
* **Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях** [(Приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13)](http://berezca.ucoz.ru/prilozhenie_n_10.docx)

**Питание детей осуществляется с примерным меню, рассчитанным на 2 недели. С меню родители могут ознакомиться на стенде в коридоре, в уголках для родителей в каждой группе ежедневно.**

**В детском саду организовано трехразовое питание: завтрак, обед, полдник.**

**ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

**· Соответствие энергетической ценности рациона энерго-затратам ребёнка;**

**· Сбалансированность в рационе всех пищевых веществ;**

**· Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, сохранность пищевой ценности;**

**· Оптимальный режим питания;**

**· Соблюдение гигиенических требований к питанию.**

**КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

**Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ и кладовщицей. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.**

**Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией**

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

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

**Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.**